

## Strong Lager

---

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **25**
- SRM **7**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt Pilszeński	5 kg (78.1%)	80 %	4
Ziarno	Caramunich® typ I	0.4 kg (6.3%)	73 %	80
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (15.6%)	79 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	50 min	2.95 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	40 g	20 min	2.95 %
Gotowanie	Premiant	50 g	10 min	9.26 %