

## stronk lager

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **62**
- SRM **6.1**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **49.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **66 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	10 kg (60.6%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	5 kg (30.3%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 30	1 kg (6.1%)	75 %	30
Ziarno	zakwaszający	0.5 kg (3%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	50 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	25 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	100 g	5 min	9.5 %
Whirlpool	Amarillo	100 g	0 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	28.3 g	5 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	28.3 g	5 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	28.3 g	5 min	13 %