

## summer lager

---

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **27**
- SRM **3.8**
- Styl **Classic American Pilsner**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (89.7%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.3 kg (7.7%)	79 %	10
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.1 kg (2.6%)	75 %	59

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	7 %
Gotowanie	zombie	10 g	10 min	9.8 %
Aromat (koniec gotowania)	zombie	20 g	3 min	9.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Ekuanot	20 g	3 min	14 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
novalager	Lager	Suche	11 g	---