

Summer Lager

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **27**
- SRM **4.5**
- Styl **Classic American Pilsner**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **5.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **4.9 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **71 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **3.7 L** wody do zacierania do **72.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **71C**
- Wysładzaj używając **3.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	0.93 kg (76%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.171 kg (14%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.122 kg (10%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Vic Secret	1 g	5 min	18.5 %
Whirlpool	Vic Secret	8 g	30 min	18.5 %
Na zimno	Vic Secret	5 g	14 dni	18.5 %
Na zimno	Izabella	5 g	14 dni	6.8 %
Na zimno	Zula	5 g	14 dni	9.7 %
Na zimno	Okatawia	5 g	14 dni	9.4 %
Na zimno	Vic Secret	20 g	1 dni	18.5 %