

## ZWIK Lager nr 2

---

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **74**
- SRM **4.5**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **57C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min w 52C**
- Przetrzymaj zacier **30 min w 65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min w 72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min w 78C**
- Wyszadzaj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (100%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum szyszki świeże mrożone	30 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski) szyszki	50 g	10 min	4 %
Gotowanie	Marynka szyszki	20 g	60 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa w34/70	Lager	Suche	10 g	Gozdawa