

Bia Hoi

- Gęstość **8.8 BLG**
- ABV **3.4 %**
- IBU **13**
- SRM **2.9**
- Styl **Lite American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **5 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **5.5 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **6.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3 L**
- Całkowita objętość zacieru **3.9 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **3 L** wody do zacierania do **73.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **4.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **6.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Mep@ Pils	0.65 kg (74.7%)	82 %	4
Ziarno	Rye, Flaked	0.22 kg (25.3%)	78.3 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	4 g	15 min	13.2 %