

Erbe Thüringens Lichtenhainer

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **14**
- SRM **4.1**
- Styl **Other Smoked Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Wędzony Bukiem Steinbach	1 kg (18.2%)	80 %	5
Ziarno	Słód Wędzony Bukiem Castlemalting	0.5 kg (9.1%)	80 %	10
Ziarno	Słód Wędzony Czereśnią Viking Malt	1 kg (18.2%)	80 %	10
Ziarno	Słód Pilzneński Bestmalz	1 kg (18.2%)	80 %	4
Ziarno	Słód Pszeniczny Grodziski Weyermann	2 kg (36.4%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	30 g	15 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Espe Kveik	Ale	Płynne	125 ml	FM