

Lechu 666

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU ---
- SRM **4.5**
- Styl **Kölsch**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Wyladuj używając **19.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4 kg (76.9%)	80 %	7
Ziarno	Lager malt	1 kg (19.2%)	--- %	2
Ziarno	Munich Malt	0.2 kg (3.8%)	80 %	14