

## Lichten/Grodzisz

- Gęstość **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU **16**
- SRM **3.2**
- Styl **Other Smoked Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	1 kg (32.3%)	82 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (32.3%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.7 kg (22.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.4 kg (12.9%)	79 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hersbrucker	40 g	60 min	3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	10 g	Safbrew

### Notatki

- Lichtenheiner zadać gęstwą US-05  
25 wrz 2017, 00:53