

# Lichtenhainer

- Gęstość **9 BLG**
- ABV **3.5 %**
- IBU **7**
- SRM **2.9**
- Styl **Grodziskie**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.3 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzeczki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                              | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński                         | 2 kg (57.1%)    | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Grodziski pszeniczny wędzony dębem | 1.25 kg (35.7%) | 80 %       | 3   |
| Ziarno | Wędzony bukiem Viking Malt         | 0.25 kg (7.1%)  | 82 %       | 10  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Tettnang | 18 g  | 60 min | 3.3 %      |