

# Lichtenhainer

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU **9**
- SRM **3.7**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7.6 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **10.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **6 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **4.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **7.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10.9 L** brzeczki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wędzony bukiem Steinbach	1 kg (66.7%)	82 %	7
Ziarno	Wheat Blanc Castle Malting	0.5 kg (33.3%)	85 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zula	10 g	10 min	8.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM42 Stare Nadreńskie	Ale	Płynne	80 ml	Fermentum Mobile

## Notatki

- WODA: <https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=YX26D3R>  
26 kwi 2021, 17:35