

Lichtenheiner

- Gęstość **8.8 BLG**
- ABV **3.4 %**
- IBU **7**
- SRM **2.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **6.5 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **4.9 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	0.8 kg (49.1%)	85 %	4
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	0.8 kg (49.1%)	80 %	5
Ziarno	Zakwaszający	0.03 kg (1.8%)	80 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	6 g	60 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	1.5 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	chlorek wapnia	1.65 g	Zacieranie	---