

Lite lager (plus kukurydza)

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **20**
- SRM **2.9**
- Styl **Lite American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **73 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **73C**
- Wyladuj używając **18.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (77.8%)	80 %	4
Ziarno	Corn, Flaked	1 kg (22.2%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	20 g	50 min	7.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	30 g	5 min	7.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
gęstwa 34/70	Lager	Gęstwa	300 ml	---

Notatki

- Łuska ryżowa 100g.
2 sie 2022, 18:17