

Lite lager (plus ryż i kukurydza)

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **19**
- 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 **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 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 **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **18.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (66.7%)	80 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	1 kg (22.2%)	70 %	2
Ziarno	Corn, Flaked	0.5 kg (11.1%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	25 g	25 min	10.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
nie wiem	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	suszona skórka cytrynowa	25 g	Gotowanie	15 min
Klarowanie	tabletki	1 g	Gotowanie	3 min