

STARTER

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU ---
- SRM **4**
- Styl **Lite American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **2 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **2 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **2.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **1.8 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **1.4 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **65C**
- Wyszładzaj używając **1.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **2.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	0.35 kg (100%)	85 %	7