

Světlý ležák

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU ---
- SRM **3.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.3 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **60 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.3 L** wody do zacierania do **60.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **60C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	7.56 kg (94.8%)	80.5 %	2
Ziarno	Karamel Pils Steinbach	0.14 kg (1.7%)	79 %	6
Ziarno	Acid Malt	0.28 kg (3.4%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Premiant	44 g	90 min	8 %
Zacieranie	Zatecki czerwiniak	44 g	45 min	5 %
Zacieranie	Premiant	19 g	45 min	8 %
Zacieranie	Zatecki czerwiniak	31 g	10 min	5 %
Zacieranie	Zatecki czerwiniak	50 g	1 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	28.75 g	Fermentis