

20# DDH black lichtenhainer

- Gęstość **7.3 BLG**
- ABV **2.8 %**
- IBU **54**
- SRM **17**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (69%)	81 %	4
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	0.5 kg (17.2%)	80 %	3
Ziarno	Viking Wędzony gruszą	0.2 kg (6.9%)	82 %	10
Ziarno	Carafa special	0.2 kg (6.9%)	70 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Michigan copper	30 g	15 min	12 %
Gotowanie	Sabro	30 g	15 min	15 %
Na zimno	Michigan copper	150 g	2 dni	12 %
Na zimno	Sabro	150 g	2 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale BE-134	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis