

#34 Lihtenheiner (Sea of Madness)

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **10**
- SRM **3.3**
- Styl **Gose**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Grodziski	2.66 kg (55.9%)	80 %	4
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (31.5%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.6 kg (12.6%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	30 min	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Wyeast Nutrient	2.3 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	Whirlfloc	1 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Zakwaszenie w kotle lactobacillus plantarum (SanProbi IBS).
24 lut 2021, 22:33