

5A. German Leichtbier

- Gęstość **7.1 BLG**
- ABV **2.7 %**
- IBU **18**
- SRM **2.8**
- Styl **Lite American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **6.72 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.9 L** wody do zacierania do **57.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **7.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (90%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.223 kg (10%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	5 g	60 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Mittelfruh	30 g	15 min	4.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
lutra	Ale	Gęstwa	100 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	CaCl ₂	1 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	CaSO ₄	3 g	Zacieranie	60 min

Notatki

- 7-10dni 22-24C
7dni 2C
17 lis 2021, 19:45