

## #67 Lichtenheiner

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **8**
- SRM **3.2**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **7.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **9.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **8 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.5 L** wody do zacierania do **71.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **4.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **9.5 L** brzeczki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Wędzony dębem Weyermann	0.75 kg (51.6%)	80 %	5
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	0.56 kg (38.7%)	80 %	3
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.14 kg (9.7%)	61 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggle	6.5 g	40 min	4.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1450 Danny's Favorite	Ale	Gęstwa	37.5 ml	Wyeast

### Notatki

- Profil wody: Light colored and malty  
pH: okolice 5,4  
po przegotowaniu pH zbite w okolice 4,5  
L. plantarum 1g/10l brzeczki

21 kwi 2021, 08:56