

Belgijskie LIGHT

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **16**
- SRM **5.9**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **42 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **53.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	6 kg (73.2%)	79 %	10
Ziarno	Żytni	1 kg (12.2%)	85 %	5
Ziarno	Carabelge	1.2 kg (14.6%)	80 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	8.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Tradition	30 g	5 min	3.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Płynne	30 ml	---