

# Chmielowiec lager lekki

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU ---
- SRM **6.2**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **50 L**
- Całkowita objętość zacieru **60 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **75 C**, Czas **30 min**
- Temp **80 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **50 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **75C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **80C**
- Wyladuj używając **23.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **63.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	8 kg (80%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (10%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (5%)	75 %	150
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (5%)	80 %	2

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-23	Lager	Suche	23 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Mango	450 g	Fermentacja cicha	7 dni