

## DrStro's Summer Exam (Lichtenhainer)

- Gęstość **9 BLG**
- ABV **3.5 %**
- IBU **8**
- SRM **3.6**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **22.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt Wędzony Jabłonią	1.5 kg (33.3%)	82 %	10
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (33.3%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (33.3%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lubelski (lekko zwietrzały, szyszki)	25 g	30 min	4.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Sanprobi IBS (L. plantarum) 20-35st.C 2 dni	Winiarskie	Suche	10 g	10kapsulek
US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### Notatki

- Profil: <https://guidelines.beerstyles.co/2015-lichtenhainer/>  
Profil: <https://www.beeradvocate.com/articles/11624/lichtenhainer/>  
Inspiracja: <https://www.brewersfriend.com/homebrew/recipe/view/324080/lichtenhainer>  
17 maj 2018, 15:44