

DUNAJECKI PRZENICZNY LAJT

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **42**
- SRM **4.9**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **38 C**, Czas **10 min**
- Temp **53 C**, Czas **30 min**
- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **41C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **38C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **53C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pszeniczny jasny Niemcy - Śrutowanie : Tak	1 kg (14.3%)	80.5 %	5
Ziarno	Słód Pilzneński Niemcy - Śrutowanie : Tak	6 kg (85.7%)	80.5 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Herkules	15 g	45 min	17 %
Gotowanie	Relax	30 g	30 min	2.8 %
Gotowanie	Hersbrucker	30 g	15 min	3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
bavarian lager yeast m76	Lager	Suche	10 g	mongrove jack's