

Fto to wjy

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU **38**
- SRM **2.8**
- Styl **Lite American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.6 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.4 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 69C**
- Wystadzaj używając **21.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.05 kg (39.6%)	79 %	10
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (18.9%)	85 %	3
Ziarno	Barley, Flaked	0.6 kg (22.6%)	80 %	4
Cukier	Cukier	0.5 kg (18.9%)	100 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pilgrim	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Pilgrim	10 g	20 min	10 %
Whirlpool	Pilgrim	10 g	1 min	10 %
Gotowanie	Pilgrim	10 g	10 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	250 ml	Fermentis