

# kwas chlebowy jasny

---

- Gęstość **7.6 BLG**
- ABV **2.9 %**
- IBU ---
- SRM **4.2**
- Styl **Specjalty Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **5.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Light Munich Malt	0.7 kg (50%)	82 %	14
Ziarno	Weyermann - Rye Malt	0.7 kg (50%)	85 %	7

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lactobacillus plantarum	Ale	Suche	4 g	---
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

## Notatki

- nie warzone jeszcze, koncepcja w toku  
25 mar 2024, 13:12