

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