

## Lajtflow

---

- Gęstość **7.6 BLG**
- ABV **2.9 %**
- IBU **23**
- SRM **3.7**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (55.6%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (27.8%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.2 kg (5.6%)	79 %	22
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.2 kg (5.6%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.2 kg (5.6%)	75 %	59

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	35 g	5 min	10 %