

## Lekki kwasik

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **9**
- SRM **3**
- Styl **Fruit Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni	0.4 kg (8.3%)	85 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (16.7%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (12.5%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (52.1%)	81 %	4
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (10.4%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	15 g	60 min	6 %

### Drożdże

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

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Wild Sour Pitch	2.5 g	Fermentacja burzliwa	2 dni