

## lekkie\_ale\_2

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **50**
- SRM **3.1**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Wyszładzaj używając **26.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (84.7%)	82 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.5%)	85 %	3
Ziarno	3 Płatki pszeniczne	0.4 kg (6.8%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Halertau Ariana	35 g	30 min	11.7 %
Gotowanie	Halertau Ariana	35 g	15 min	11.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	30 g	5 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	30 g	5 min	6.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Płynne	200 ml	poprzednia warka