

lekkie II cytrusowe

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **17**
- SRM **3.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **4.2 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **4.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **5.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **2.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **3.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **2.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wyszładzaj używając **3.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **5.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) Bel	0.6 kg (66.7%)	80 %	6
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.2 kg (22.2%)	85 %	5
Dodatek	sok z cytrusów	0.1 kg (11.1%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	3 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	3 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	WAI-ITI	4 g	10 min	4.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	3 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	bergamotka	4 g	Gotowanie	10 min