

## lekkie owocowe

---

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **14**
- SRM **7.2**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **3.6 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **3.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **4.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **2.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **3.8 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **2.9 L** wody do zacierania do **73.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **2.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **4.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.05 kg (5.3%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.6 kg (63.2%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.2 kg (21.1%)	80 %	6
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.1 kg (10.5%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	5 g	20 min	7.6 %

### Drożdże

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