

## Letnie Lekkie

---

- Gęstość **8.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **23**
- SRM **3.2**
- Styl **Mild**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11.4 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.2 L**

### Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **70 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5.4 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **70 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **10.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.8 kg (100%)	81 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	magnum	10 g	50 min	10 %
Whirlpool	saaz	10 g	10 min	3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
safale us-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis