

Lichtenhainer

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU **11**
- SRM **3.3**
- Styl **Other Smoked Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	0.85 kg (45.9%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.85 kg (45.9%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.15 kg (8.1%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	10 g	60 min	4.3 %