

LichtencheinerLM24

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **10**
- SRM **3.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.6 L**

Kroki

- Temp **30 C**, Czas **5 min**
- Temp **50 C**, Czas **5 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.7 L** wody do zacierania do **31.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **30C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (51.3%)	81 %	4
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	1.25 kg (32.1%)	80 %	3
Ziarno	Viking Wędzony bukiem	0.25 kg (6.4%)	82 %	10
Ziarno	Zakwaszający	0.2 kg (5.1%)	82 %	---
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.2 kg (5.1%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tettnang	20 g	60 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US - 05	Ale	Suche	11.5 g	---

Notatki

- Ześrutowany sód wsypujemy do 12 l wody o temperaturze 70 C i ustalamy pH 5,4.

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Wysładzanie 65 C przez 60 min.
Potem wygrzew.
Wysładzamy do 22 l.

10 min gotowania.
Potem schładzamy do 42 C - 15 kapsułek Sanprobi IBS przez 18 - 20 h.

60 min gotowania
13 mar 2024, 19:49