

## lichtenhahahahainer v.2

- Gęstość **9 BLG**
- ABV **3.5 %**
- IBU **3**
- SRM **3.1**
- Styl **Other Smoked Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.6 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.8 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **11.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                                   | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt<br>- wędzony śliwą | 0.4 kg (14.3%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | pilsner steinbach<br>-wędzony śliwą     | 1.5 kg (53.6%) | 82 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny                              | 0.9 kg (32.1%) | 85 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa              | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | East Kent Goldings | 5 g   | 30 min | 5.1 %      |

### Drożdże

| Nazwa                   | Typ | Forma   | Ilość  | Laboratorium |
|-------------------------|-----|---------|--------|--------------|
| Safale US-05            | Ale | Suche   | 11.5 g | Fermentis    |
| lactobacillus plantarum | Ale | Kultury | 5 g    | ---          |

### Notatki

- zakwaszane w kotle -48h, 35st  
30 mar 2024, 17:39