

LICHTENHAINER

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU ---
- SRM **4.7**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wędzony bukiem	1.75 kg (50%)	82 %	10
Ziarno	Pszeniczny	1.05 kg (30%)	85 %	4
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	0.7 kg (20%)	80 %	3