

# Lichtenhainer

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **7**
- SRM **5.1**
- Styl **Other Smoked Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.1 L**

## Kroki

- Temp **65.5 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.9 L** wody do zacierania do **72C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65.5C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód wędzony - grusza	0.6 kg (26.7%)	82 %	10
Ziarno	Słód wędzony - wiśnia	0.6 kg (26.7%)	82 %	10
Ziarno	Grodziki pszeniczny wędzony dębem	0.9 kg (40%)	82 %	10
Ziarno	Acid Malt	0.15 kg (6.7%)	58.7 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	5 g	30 min	7.1 %
Gotowanie	Cascade	5 g	5 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	5 g	0 min	7.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM51 Grodzie Dębowe	Pszeniczne	Gęstwa	120 ml	Fermentum Mobile