

# Lichtenhainer 'Efekt Placebo'

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **11**
- SRM **4.2**
- Styl **Other Smoked Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **90 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min w 64C**
- Wystadzaj używając **11.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Grodziski	1 kg (33.3%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (33.3%)	82 %	4
Ziarno	Wędzony bukiem Bestmalz	1 kg (33.3%)	80 %	10

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	6 g	60 min	10 %

## Drożdże

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	chlerek wapnia	6 g	Zacieranie	90 min
Czynnik do wody	siarczan wapnia	2 g	Zacieranie	90 min
Klarowanie	whirlfloc	1 g	Gotowanie	5 min

## Notatki

- Grand Prix Gwiazdkowego kpd 2023

rhamnosus + reuteri + plantarum

100 mld

Zeszło do ~2°

CO2 ~2,7 vol.

22 paź 2023, 13:27