

## LICHTENHAINER V2

---

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU **17**
- SRM **3.8**
- Styl **Other Smoked Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Przetrzyj zacier **10 min w 76C**
- Wyszadzaj używając **11.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	1 kg (50%)	82 %	10

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Własna hodowla	10 g	60 min	8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S-05	Ale	Suche	5.5 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kwas Mlekowy	30 g	Butelkowanie	---
Klarowanie	whirfloc	1 g	Gotowanie	10 min