

Lichtenheiner

- Gęstość **9 BLG**
- ABV **3.5 %**
- IBU **8**
- SRM **3.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.3 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 2 kg (57.1%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Grodziski pszeniczny wędzony dębem | 1 kg (28.6%) | 80 % | 3 |
| Ziarno | Wędzony bukiem Viking Malt | 0.5 kg (14.3%) | 82 % | 10 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Tettnang | 15 g | 60 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------|--------------|-------|------------|------|
| Inne | Sanprobi IBS | 9 g | Zacieranie | --- |

Notatki

- Wg receptury z Piwowara wędzony dębem 1.25, bukiem 0.25
pH wody ustabilizować na poziomie 5,3-5,5

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNES.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Sanprobi - zadane 15 kapsułek do brzeczki schłodzonej do temp 42C. Utrzymana temp przez 24h (lub inne mlekowe)
Fermentacja 17-20C
Refermentacja 190g glukozy / 20l
4 paź 2021, 18:37