

Light American Lager

- Gęstość **8.8 BLG**
- ABV **3.4 %**
- IBU **14**
- SRM **3.5**
- Styl **Lite American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **550 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **561 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **623.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **246 L**
- Całkowita objętość zacieru **328 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **246 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **459.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **623.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	40 kg (48.8%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	40 kg (48.8%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	2 kg (2.4%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	187 g	60 min	12.3 %
Whirlpool	Sorachi Ace	92 g	30 min	12.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	250 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	Skórka pomarańczy	200 g	Gotowanie	10 min
-----------------	-------------------	-------	-----------	--------