

# Light Citrus Lager

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **20**
- SRM **2.5**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	piłzneński	3.5 kg (68.6%)	--- %	3
Ziarno	pszeniczny	0.4 kg (7.8%)	--- %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (7.8%)	78 %	4
Dodatek	Płatki pszeniczne	0.4 kg (7.8%)	85 %	3
Dodatek	Płatki ryżowe	0.4 kg (7.8%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	5 g	60 min	12 %
Gotowanie	Cascade	10 g	50 min	6 %
Gotowanie	Chinook	5 g	30 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	10 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	5 min	6 %
Na zimno	Nelson Sauvin	20 g	14 dni	11 %
Na zimno	Cascade	30 g	14 dni	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-23	Lager	Suche	20 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Trawa Cytrynowa	20 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Skórka Cytryny	20 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Skórka Cytryny	10 g	Fermentacja cicha	7 dni