

Light neipa

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **77**
- SRM **4.5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.3 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.8 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.1 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.4 kg (51.9%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (18.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (18.5%)	85 %	3
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (11.1%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Galaxy	50 g	25 min	15 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	50 g	25 min	11 %
Na zimno	Galaxy	50 g	2 dni	15 %
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	2 dni	11 %