

Lisek v3

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **37**
- SRM **3.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.3 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.4 kg (88.3%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.45 kg (11.7%)	83 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga polish hops	15 g	60 min	12.9 %
Gotowanie	lunga polish hops	15 g	10 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga polish hops	20 g	1 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	25 g	5 min	6.8 %
Whirlpool	Cascade	25 g	0 min	6.8 %
Na zimno	Simcoe	50 g	5 dni	13.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11.5 g	fermentis