

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 |