

## Lite lager (plus ryż)

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **19**
- SRM **3**
- Styl **Lite American Lager**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **18.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 4 kg (88.9%)   | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Rice, Flaked        | 0.5 kg (11.1%) | 70 %       | 2   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa               | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Hallertau Tradition | 35 g  | 45 min | 5.5 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Hallertau Tradition | 25 g  | 1 min  | 5.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ   | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-------|--------|--------|--------------|
| gęstwa 34/70 | Lager | Gęstwa | 300 ml | ---          |