

# LiteS

- Gęstość **8.3 BLG**
- ABV **3.2 %**
- IBU **24**
- SRM **7.1**
- Styl **Saison**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (56.6%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.4 kg (15.1%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (15.1%)	85 %	4
Ziarno	Carahell	0.1 kg (3.8%)	77 %	26
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (3.8%)	78 %	400
Cukier	Brown Sugar, Light	0.15 kg (5.7%)	100 %	16

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	10 g	15 min	3.81 %
Whirlpool	Saaz (Czech Republic)	10 g	0 min	3.81 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile