

# Lucy

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **18**
- SRM **6.6**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (40%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	2 kg (40%)	85 %	3
Ziarno	Biscuit Malt	1 kg (20%)	79 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	13.3 %
Whirlpool	Citra	25 g	20 min	13.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	5 min	13.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Zest z 2 cytryn	0 g	Fermentacja cicha	3 dni
Przyprawa	Rumianek	0 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	curry	3 g	Gotowanie	5 min