

# Mandarynkowy Light Lager

- Gęstość **7.1 BLG**
- ABV **2.7 %**
- IBU **10**
- SRM **2.5**
- Styl **Lite American Lager**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7 L**
- Straty z fermentacji **20 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **9.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3 L**
- Całkowita objętość zacieru **4 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **77C**
- Wyladuj używając **7.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **9.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (100%)	80 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	5 g	15 min	12 %
Gotowanie	Citra	5 g	0 min	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
W34/70	Lager	Gęstwa	50 ml	35-50