

## Mój Lite

- Gęstość **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU **32**
- SRM **4.6**
- Styl **Lite American Lager**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **33.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Kroki

- Temp **53 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.6 L** wody do zacierania do **57.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **20 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.2 L** brzeczki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.5 kg (56.8%)	82 %	4
Ziarno	Viking Munich Malt	0.8 kg (18.2%)	78 %	18
Ziarno	Viking Vienna Malt	0.8 kg (18.2%)	79 %	7
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.15 kg (3.4%)	78 %	4
Ziarno	Caramunich® typ I	0.15 kg (3.4%)	73 %	80

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	30 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	15 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	10 g	0 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale S-04	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis
-------------	-----	--------	--------	-----------