

# Niskoalkoholowe jasne

- Gęstość **7.6 BLG**
- ABV **2.9 %**
- IBU **17**
- SRM **4.2**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **2.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.3 L**

## Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.8 L** wody do zacierania do **79.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **20.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (60%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (40%)	80 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga	10 g	60 min	11 %
Gotowanie	Sybilla	20 g	5 min	3.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM56 Wozem jestem	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min