

## Piwo niskoalkoholowe

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU ---
- SRM **3.5**
- Styl **Lite American Lager**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10 L** wody do zacierania do **55.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **4.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość      | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 1 kg (50%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 1 kg (50%) | 81 %       | 6   |

### Drożdże

| Nazwa                    | Typ   | Forma  | Ilość   | Laboratorium |
|--------------------------|-------|--------|---------|--------------|
| Saccharomyces ludwigii   | Lager | Płynne | 10 ml   | ---          |
| Zygosaccharomyces rouxii | Lager | Płynne | 10 ml   | ---          |
| Saccharomyces cerevisiae | Lager | Suche  | 0.195 g | ---          |

### Notatki

- Wykorzystano 1,8 L przygotowanej brzezki, rozdzielono po 300 ml do kolb fermentacyjnych i zaszczepiono odpowiednimi mikroorganizmami. Każdy wariant przechowywano w odpowiedniej temperaturze.  
2 gru 2022, 18:11