

## Test 2/1 (bezalkoholowe)

- Gęstość **7.8 BLG**
- ABV **3 %**
- IBU **23**
- SRM **5.1**
- Styl **Lite American Lager**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **40 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **40.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **50 %**
- Stosunek wody do ziarna **8.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **74.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **83.6 L**

### Kroki

- Temp **77 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **3 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **74.8 L** wody do zacierania do **80.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **77C**
- Przetrzyj zacier **3 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **-25.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **40.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (9.1%)	60 %	3
Ziarno	Płatki orkiszowe (żytnie)	1 kg (11.4%)	60 %	4
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine (carabody)	5 kg (56.8%)	72 %	10
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (22.7%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WSL17	Ale	Kultury	5000 g	Własne

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Mieszanka przypraw	150 g	Gotowanie	5 min