

#XX Light Lager [Bud light]

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **10**
- SRM **2.9**
- Styl **Lite American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **60.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **60 L**
- Całkowita objętość zacieru **70 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **60 L** wody do zacierania do **67.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **64C**
- Wystadź używając **10.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **60.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	7 kg (70%)	82 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	3 kg (30%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	60 g	30 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Saflager 34/70	Lager	Gęstwa	800 ml	Fermentis

Notatki

- <https://www.youtube.com/watch?v=Hq5bd2DKA1Y>
22 paź 2022, 00:14