

Łąki Łan

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **32**
- SRM **10.2**
- Styl **Spice, Herb, or Vegetable Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **79 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **79C**
- Wyladuj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Viking Malt	1 kg (33.9%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny wędzony dębem	1 kg (33.9%)	82 %	10
Ziarno	Żytni karmelowy Anglia	0.25 kg (8.5%)	75 %	200
Ziarno	Monachijski typ I Strzegom	0.5 kg (16.9%)	79 %	16
Ziarno	Cara Blonde Castlemalting	0.2 kg (6.8%)	78 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	8.8 %
Whirlpool	Lomik	20 g	5 min	4.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Rumianek	5 g	Gotowanie	5 min
Zioło	Kwiat lipy	10 g	Gotowanie	5 min