

Lawendowa White ipa

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **46**
- SRM **4.1**
- Styl **Spice, Herb, or Vegetable Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **12 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **17.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	viking pale Ale malt	3 kg (54.5%)	79 %	5
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (36.4%)	85 %	4
Ziarno	płatki pszeniczne	0.5 kg (9.1%)	65 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	35 g	55 min	10.5 %
Na zimno	citra	50 g	3 dni	13.1 %
Na zimno	Chinook	40 g	5 dni	11 %
Gotowanie	cashmere	20 g	20 min	8.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	lawenda	40 g	Fermentacja burzliwa	5 dni