

## #102 Ne boju Lotusa!

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **43**
- SRM **3.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24.3 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**
- Temp **75.6 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75.6C**
- Wysładzaj używając **20.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner	3 kg (68.2%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale	1 kg (22.7%)	80 %	6.7
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (9.1%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lotus US 2020 granulat	13 g	60 min	15.1 %
Gotowanie	Lotus US 2020 granulat	13 g	30 min	15.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Lotus US 2020 granulat	13 g	10 min	15.1 %
Na zimno	Lotus US 2020 granulat	61 g	3 dni	15.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile