

## 27. ALE lutra

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **83**
- SRM **3.9**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (58.3%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (25%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.3%)	60 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.3%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	12.5 %
Whirlpool	lunga	30 g	20 min	12.5 %
Whirlpool	Sabro	50 g	20 min	13.3 %
Whirlpool	Centennial	100 g	20 min	10.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071	Ale	Płynne	200 ml	Omega

### Notatki

- 15 09 2022 - 14,5 Brix. Start fermentacji tego samego dnia.  
16 wrz 2022, 08:40