

Lajt Verdant IPA

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **21**
- SRM **3.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.9 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.5 L** wody do zacierania do **76.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (85.1%)	82 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.23 kg (9.8%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.12 kg (5.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Huell Melon	25 g	10 min	6.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	10 min	11.7 %
Na zimno	Huell Melon	25 g	4 dni	6.6 %
Na zimno	Simcoe	15 g	4 dni	11.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand Verdant IPA	Ale	Suche	11 g	Lallemand