

## Lajtowe

- Gęstość **6.1 BLG**
- ABV **2.3 %**
- IBU **18**
- SRM **6.4**
- Styl **Rye IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.35 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	0.54 kg (20%)	85 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.27 kg (10%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.27 kg (10%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.27 kg (10%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	10 min	10 %
Na zimno	Citra	50 g	2 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	100 g	2 dni	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	150 ml	Safale

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Cukier	120 g	Butelkowanie	---