

## Lajtowe

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **45**
- SRM **9.2**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **42 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **68 C**, Czas **5 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **45 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **63 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6 kg (66.7%)	--- %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (11.1%)	--- %	16
Ziarno	Strzegom pszeniczny	1 kg (11.1%)	--- %	6
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.5 kg (5.6%)	--- %	70
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (5.6%)	--- %	59

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	10 g	40 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	10 g	20 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	5 min	6 %

Aromat (koniec gotowania)	Equinox	10 g	5 min	13.1 %
Na zimno	Equinox	10 g	7 dni	13.1 %
Na zimno	Cascade	10 g	7 dni	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gervin Ale Yeast	Ale	Gęstwa	250 ml	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Ziolo	kwiat czarnego bzu susz	300 g	Gotowanie	5 min