

LAJTOWO

- Gęstość **11 BLG**
- ABV ---
- IBU **36**
- SRM **5.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.4 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 69C**
- Wystadzaj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	1.7 kg (39.5%)	81 %	6
Ziarno	Fawcett - Golden Promise	1.5 kg (34.9%)	79.5 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (9.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.2 kg (4.7%)	85 %	3
Ziarno	Melanoiden Malt	0.1 kg (2.3%)	80 %	39
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (4.7%)	78 %	4
Ziarno	Simpsons - Caramalt Light	0.2 kg (4.7%)	76 %	28

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	20 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	25 g	0 min	12 %
Gotowanie	Galaxy	25 g	0 min	15 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	0 min	10 %
Whirlpool	Citra	25 g	20 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	20 min	10 %
Whirlpool	Galaxy	25 g	20 min	15 %

Na zimno	Citra	35 g	6 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	25 g	6 dni	10 %
Na zimno	Galaxy	15 g	6 dni	15 %
Na zimno	Citra	35 g	3 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	25 g	3 dni	10 %
Na zimno	Galaxy	15 g	3 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale II	Ale	Gęstwa	150 ml	Wyeast Labs