

Łąki Łan

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **32**
- SRM **10.2**
- Styl **Spice, Herb, or Vegetable Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **79 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **79C**
- Wysładzaj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale Ale Viking Malt | 1 kg (33.9%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Pszeniczny wędzony dębem | 1 kg (33.9%) | 82 % | 10 |
| Ziarno | Żytni karmelowy Anglia | 0.25 kg (8.5%) | 75 % | 200 |
| Ziarno | Monachijski typ I Strzegom | 0.5 kg (16.9%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Cara Blonde Castlemalting | 0.2 kg (6.8%) | 78 % | 20 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 20 g | 60 min | 8.8 % |
| Whirlpool | Lomik | 20 g | 5 min | 4.6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|-------|------------------|
| FM21 Odkrycie sezonu | Ale | Płynne | 30 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|--------------|--------------|-----------------|-------------|
| Ziolo | Rumianek | 5 g | Gotowanie | 5 min |
| Ziolo | Kwiat lipy | 10 g | Gotowanie | 5 min |