

# Lapa

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **16**
- SRM **2.2**
- Styl **Spice, Herb, or Vegetable Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.5 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **68.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **75C**
- Wysładzaj używając **6.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (33.3%)	--- %	---
Dodatek	Płatki pszeniczne	0.5 kg (16.7%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	30 min	13.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	9 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	kwiat lipy	20 g	Gotowanie	15 min
Zioło	kwiat lipy	100 g	Gotowanie	2 min