

# Lart

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **44**
- SRM **6.5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **20 min**
- Temp **69 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.9 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (52.6%)	81 %	4
Ziarno	Caramunich® typ I	0.45 kg (7.9%)	73 %	80
Ziarno	Castlemalting - Cara Clair	0.25 kg (4.4%)	78 %	4
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (8.8%)	80 %	16
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (8.8%)	80 %	2
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (17.5%)	80 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	23 g	60 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	15 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	15 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	5 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	1 min	9.5 %

Na zimno	Amarillo	34 g	1 dni	9.5 %
Na zimno	Simcoe	17 g	1 dni	13.2 %