

# Lassssss

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **70**
- SRM **10.1**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (90.9%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (9.1%)	75 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galena	25 g	60 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	southern promise	15 g	30 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Eureka!	40 g	1 min	18 %
Na zimno	Simcoe	30 g	5 dni	13.2 %
Na zimno	Galena	80 g	5 dni	12 %
Na zimno	Eureka!	60 g	5 dni	18 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
liberty bell	Ale	Suche	11.5 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	pędy sosny	50 g	Gotowanie	30 min