

## Lavender ale

---

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **38**
- SRM **5**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (71.4%)	80 %	3
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (17.9%)	79 %	10
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3.6%)	60 %	3
Ziarno	płatki żytnie	0.2 kg (3.6%)	60 %	3
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.2 kg (3.6%)	75 %	59

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	x09326	150 g	15 min	4.8 %

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Lawenda	20 g	Gotowanie	5 min