

# Lavender Ale

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **11**
- SRM **4.2**
- Styl **Spice, Herb, or Vegetable Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **75.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.4 kg (26.4%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2.6 kg (49.1%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (18.9%)	80 %	5
Ziarno	Carahell	0.3 kg (5.7%)	77 %	26

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	90 g	7 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Kwiat lawendy	18 g	Gotowanie	7 min
Dodatek smakowy	Świeża skórka cytryny	20 g	Gotowanie	7 min

Inne	Pożywka dla drożdży	5 g	Gotowanie	7 min
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	7 min

### Notatki

- Lekkie, przyjemne, słodkawe.  
Niektórym lawenda kojarzy się mocno z mydłem, ja lubię.  
*2 lut 2020, 18:51*