

LavenderBitter

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **40**
- SRM **8.7**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.2 kg (69.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.25 kg (5.4%)	79 %	16
Ziarno	Caraaroma	0.15 kg (3.3%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (21.7%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	20 g	5 min	15.5 %
Gotowanie	Warrior	10 g	10 min	15.5 %
Gotowanie	Comet	20 g	55 min	8.3 %
Gotowanie	Comet	10 g	5 min	8.3 %
Gotowanie	Ekuanot	20 g	5 min	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Lawenda	30 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Browamator zestaw plus 1 kg wiedeńskiego
13 kwi 2025, 17:58