

Lawendowe

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **26**
- SRM **8**
- Styl **Spice, Herb, or Vegetable Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

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

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (54.5%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (18.2%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (18.2%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (5.5%)	75 %	150
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (3.6%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zula	15 g	60 min	9.7 %
Gotowanie	Chinook	30 g	10 min	5.3 %
Gotowanie	Citra	30 g	0 min	17.5 %
Gotowanie	Zula	15 g	10 min	9.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
SafAle T-58	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Ziolo	Lawenda suszona	30 g	Gotowanie	10 min