

## LeKko

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **28**
- SRM **3.8**
- Styl **American Pale Ale**

### 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.1 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.3 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (78.9%)	85 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (7.9%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann diastatyczny	0.5 kg (13.2%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Southern cross	10 g	40 min	12.6 %
Gotowanie	Motueka	10 g	10 min	6.3 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	10 min	9.8 %
Whirlpool	Motueka	20 g	15 min	6.3 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	15 min	9.8 %
Na zimno	Southern cross	20 g	3 dni	12.6 %
Na zimno	Motueka	20 g	3 dni	6.3 %
Na zimno	Amarillo	20 g	3 dni	9.8 %

### Drożdże

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale US-05	Ale	Suche	12 g	Fermentis