

LIME LekkiSlav ALE

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **22**
- SRM **4.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Golden Pale ALE	0.6 kg (15%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.6 kg (15%)	79 %	10
Ziarno	Słód Dekstrynowy - Viking Malt (Strzegom)	0.4 kg (10%)	--- %	16
Ziarno	Cara Blonde - Castle Malting	0.4 kg (10%)	78 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ella (AUS)	10 g	60 min	14.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Wakatu	15 g	10 min	7 %
Na zimno	Cascade PL	10 g	7 dni	5.2 %
Na zimno	Wakatu	15 g	7 dni	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Liście limonki Kaffiru	10 g	Fermentacja cicha	7 dni