

Lipa z...krwawnikiem?!

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **19**
- SRM **3.9**
- Styl **Spice, Herb, or Vegetable Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.1 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **6.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.2 kg (75.9%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (17.2%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (6.9%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	8 g	60 min	12.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M29 French Saison	Ale	Suche	11 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	kwiat lipy	10 g	Gotowanie	8 min
Zioło	krwawnik	15 g	Gotowanie	8 min
Zioło	rumianek	10 g	Gotowanie	8 min