

LSM - Laktoza Sycona Malinami

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **72**
- SRM **7.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **31 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	6 kg (77.4%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (12.9%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (6.5%)	80 %	16
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.25 kg (3.2%)	78 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bravo	30 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Centennial	30 g	10 min	10.5 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	5 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	30 g	1 min	12 %
Gotowanie	Bravo	20 g	30 min	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	20 ml	Fermentum Mobile