

Woodfordes Wherry v1 WARKA 1A

- Gravity **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **38**
- SRM ---

Batch size

- Expected quantity of finished beer **10 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **10.7 liter(s)**
- Boil time **5 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **11.8 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	WES ekstrakt słodowy jasny	1.9 kg (100%)	80 %	---

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	East Kent Goldings	30 g	45 min	5.1 %
Aroma (end of boil)	Mandarina Bavaria	10 g	10 min	10 %
Dry Hop	East Kent Goldings	20 g	6 day(s)	5.9 %
Dry Hop	Mandarina Bavaria	10 g	6 day(s)	10 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale S-04	Ale	Dry	6 g	Safale

Notes

- Woodfordes Wherry Klt, podzielony na 2 części, dodano ekstra 1000g słodu, przygotowano herbatkę chmielową i dodatkowo lekko nachmielono na aromat.

Temperatura fermentacji 20-22 st C, na 2 tygodnie
Dojrzewanie kolejne 2 tygodnie

OG -
FG -

BLG początkowe
BLG końcowe

NOTATKI
Jul 28, 2017, 12:09 AM