

#119 Bogusiowe (E.d.L.I vol. 2)

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **13**
- SRM **3**
- Styl **Specialty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27.4 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Wyladuj używając **22.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Low Colour Fawcett Malsters	5 kg (90.9%)	83 %	3.5
Ziarno	Słód owsiany Viking Malt	0.5 kg (9.1%)	61 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra USA 2019 granulat	10 g	30 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra USA 2019 granulat	10 g	10 min	13.1 %
Na zimno	Citra USA 2019 granulat	30 g	3 dni	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP653 - Brettanomyces Lambicus	Ale	Płynne	35 ml	White Labs