

#13 Afrykańsko-angielski mleczak

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **50**
- SRM **9**
- Styl **Specialty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.9 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal	3.4 kg (100%)	81 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	U1/108 RPA	20 g	60 min	17.7 %
Gotowanie	Bramling Cross UK 2017	10 g	30 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Bramling Cross UK 2017	10 g	10 min	6 %
Na zimno	Bramling Cross UK 2017	30 g	5 dni	6 %
Na zimno	U1/108 RPA	30 g	5 dni	17.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	30 ml	FM

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	500 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- 13.4 BLG / 4.9% przed dodaniem laktozy

W aromacie kwiaty, miód, gruszka i czarna porzeczka. W smaku miód, czarna porzeczka, agrest i toffi. Leciucieńko - gdzieś na granicy wyczuwalności - kwaskowe czarną porzeczką, piwo dość niepokorne, ale urocze - ot, taki niesforny brzdąc, co to stłukł ci szybę, ale nie masz sumienia na niego nakrzyczeć. Goryczka niemal niewyczuwalna, mimo iż teoretycznie IBU 47. FENOMENALNE.
3 lip 2018, 08:33