

#5 Ostry Cień Mgły Polish ALE

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **19**
- SRM **5.9**
- Styl **Specialty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (50%)	80 %	30
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (50%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga	50 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	50 g	0 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis