

- Gęstość **9 BLG**
- ABV **3.5 %**
- IBU **78**
- SRM ---

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **36 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **37.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **45.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	slod pilzneski	3 kg (50%)	--- %	---
Ziarno	monachiski	2 kg (33.3%)	--- %	---
Ziarno	pszeniczny	1 kg (16.7%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Falconer's Flight	30 g	15 min	10.5 %
Gotowanie	Oktawia	30 g	15 min	7.1 %
Gotowanie	izabella	30 g	15 min	7 %
Gotowanie	pink bots blend	30 g	15 min	11 %
Gotowanie	Styrian Wolf	30 g	15 min	11.1 %
Gotowanie	loral	30 g	15 min	12 %
Gotowanie	HBC 472 Experimental	30 g	15 min	9.3 %
Gotowanie	bralin	30 g	15 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us05	Ale	Gęstwa	1800 ml	---

Notatki

- dwa fermentory po 18l
21 lip 2022, 16:03