

DESPERAD / KORONA / 28.03.2019

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **28**
- SRM **5.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (33%)	80 %	5
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt kukurydziany	1.7 kg (33%)	80 %	5
Suchy ekstrakt	Strzegom Bursztynowy	0.05 kg (1%)	80 %	600
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (33%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	28 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Hersbrucker	15 g	25 min	3 %
Whirlpool	Hersbrucker	10 g	0 min	3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
34/70 lager	Lager	Suche	11.5 g	Dextera

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	klarownik	1 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	kolendra	3 g	Gotowanie	0 min
Dodatek smakowy	sok z limonki	3.5 g	Butelkowanie	---

Notatki

- 19,2oBlg ok 20 litrów
- 13,5 - 13,7 desperados. 6%
- 10,6 - corona extra. 4,5%
- 28.03.2019
- 16l : corona. 13oBlg >> Lager 34/70
- 18,5 : desperados. 10oBlg >> US-05
- 3.04 Corona na cicha - 1,5blg
- 4.04 do Corony 3 łyżeczki skórki z cytryny (moczona w wódce)

06.04 Desperad na cichą + 2 limonki ugotowane w soku ze skórkami
07.04 - odcedzone ze skórek

22.04 butelkowanie korony

25.04.2019 butelkowanie desperadosa. 3gr cukru / 0,5

28 mar 2019, 13:58