

Jeżyce Common

- Gęstość **13.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM **11.3**
- Styl **California Common Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **16 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Corn, Flaked	1.1 kg (25.6%)	80 %	2
Ziarno	Pale Ale	3 kg (69.8%)	90 %	6.5
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.1 kg (2.3%)	75 %	20
Ziarno	Roasted Barley	0.1 kg (2.3%)	55 %	591

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	15 min	3.05 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	15.5 %

Drożdże

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

Notatki

- Płatki dębowe w absyncie moczone.
15 sty 2016, 14:42