

KJ Special Ale

- Gęstość **4.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **13**
- SRM **5.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **10 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	bitter	1.5 kg (100%)	100 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	25 g	10 min	10.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP002 - English Ale Yeast	Ale	Suche	10 g	no name

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	sól himalajska	10 g	Fermentacja burzliwa	7 dni
Zioło	zielona herbata	20 g	Fermentacja burzliwa	7 dni

Notatki

- Pierwsze moje piwo z ekstraktu, nie spodziewam się wiele, ale zobaczymy
17 sty 2016, 19:07