

Porzeczkowo-Imbirowe - test

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **24**
- SRM ---

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **28.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (75.1%)	80 %	---
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (10.7%)	75 %	---
Dodatek	Sok porzeczkowy	0.66 kg (14.2%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	13 g	60 min	10 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	7 g	60 min	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US05	Ale	Gęstwa	300 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Imbir	50 g	Gotowanie	15 min