

Tani Ciemny Ale

- Gęstość **24 BLG**
- ABV **11 %**
- IBU **42**
- SRM **24.3**
- Styl **Old Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (27.9%)	90 %	24
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	2.4 kg (39.3%)	90 %	150
Cukier	cukier	2 kg (32.8%)	100 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	11.4 %

Drożdze

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

Notatki

- Zagotować z 10 l wody. Cukier dodać pod koniec fermentacji burzliwej.
Chłodzenie: Uzupełnić zimną wodą do 20 l.
Ferm. burzliwa 21 dni w temp 15 C.
Ferm. cicha 7 dni.
Refermentacja 14 dni
16 sie 2019, 23:42