

Tomira

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **21**
- SRM **8.4**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Pizneński Sladovna	3.4 kg (77.3%)	80 %	26
Cukier	glukoza	1 kg (22.7%)	100 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	60 g	10 min	10 %
Na zimno	Southern Cross	90 g	10 dni	12 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-189	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- 07.12.2024 warzenie Blg 15
- 08.12.2024 dodatek drożdży
- 27.12.2024 zlanie na cichą dodanie Southern Cross Blg 5
- 24.01.2025 zlanie do odstania przed butelkowaniem Blg4
- butelkowanie Blg XXXXXXXX cukier 4g/butelkę
- 20 kwi 2024, 12:44