

W

- Gęstość **24 BLG**
- ABV ---
- IBU **54**
- SRM **42.2**
- Styl **Wood-Aged Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **43.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	7 kg (63.9%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Light Munich Malt	1 kg (9.1%)	82 %	14
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (4.6%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafo II	0.4 kg (3.7%)	70 %	837
Ziarno	Barley, Flaked	1 kg (9.1%)	70 %	4
Ziarno	weyermann Roasted Barley	0.05 kg (0.5%)	70 %	1200
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (9.1%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Cascade	50 g	20 min	6 %
Whirlpool	Saaz (Czech Republic)	20 g	0 min	4.5 %
Whirlpool	Cascade	20 g	0 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale	Ale	Płynne	250 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	wood	1000 g	Fermentacja cicha	24 dni

Notatki

- 1
29 sty 2017, 02:26