

# Woodfordes Wherry v1 WARKA 1B

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **34**
- SRM **16.2**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **5 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **11.6 L**

## Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | WES ekstrakt słodowy jasny | 1.5 kg (78.9%) | 80 %       | 35  |
| Cukier          | Molasses                   | 0.4 kg (21.1%) | 78.3 %     | 158 |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 20 g  | 30 min | 10 %       |
| Na zimno  | Marynka | 20 g  | 5 dni  | 9.4 %      |

## Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 6 g   | Safale       |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa        | Ilość | Użyto do          | Czas   |
|-----------------|--------------|-------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | sok wiśniowy | 700 g | Fermentacja cicha | 10 dni |

## Notatki

- Woodfordes Wherry Klt, podzielony na 2 części, dodano ekstra 500g słoju, herbatke chmielową oraz sok wiśniowy (dodany po fermentacji burzliwej) i lekko nachmielono na aromat.

Temperatura fermentacji 20-22 st C, na 2 tygodnie

Dojrzewanie kolejne 2 tygodnie

OG -

FG -

BLG początkowe

BLG końcowe

NOTATKI

28 lip 2017, 00:14