

wysłodziny z kozlaczka

- Gęstość **57.3 BLG**
- ABV **41.7 %**
- IBU **7**
- SRM ---
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **7.3 L**
- Czas gotowania **35 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **8.6 L**

Zacieranie

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

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	wysłodziny po kozlaczku	7 kg (100%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	5 g	30 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	12 g	35 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M54 Californian Lager	Lager	Suche	5 g	Mangrove Jack's

Notatki

- Wysłodziny po kozlaczku, dla czystej zabawy przy jednej robocie.
Chmiele 1 na goryczke warrior a reszta podczas chodzenia na armoaty... mosaic 14 g
Drozdze z pozywka dodane z woda tak na oko 18 stopni
Fermentacja w szopie tam niskie temeratury
nie bede chmieli na zimno... chyba
21 lis 2024, 17:01