

Woodfordes Wherry v1 WARKA 1B

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

Batch size

- Expected quantity of finished beer **10 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **10.5 liter(s)**
- Boil time **5 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **11.6 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	WES ekstrakt słodowy jasny	1.5 kg (78.9%)	80 %	35
Sugar	Molasses	0.4 kg (21.1%)	78.3 %	158

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	20 g	30 min	10 %
Dry Hop	Marynka	20 g	5 day(s)	9.4 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale S-04	Ale	Dry	6 g	Safale

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	sok wiśniowy	700 g	Secondary	10 day(s)

Notes

- 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

Jul 28, 2017, 12:14 AM