

#06 Juicy Sour lemon

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **4**
- SRM **3.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.125 kg (51.5%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	1.875 kg (30.9%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.44 kg (7.3%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.625 kg (10.3%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	60 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WB-06	Ale	Gęstwa	100 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwoarski	10 g	Gotowanie	60 min
Przyprawa	sól	10 g	Gotowanie	3 min
Dodatek smakowy	Sok z cytryn	200 g	Fermentacja cicha	10 dni
Czynnik do wody	Witamina C	5 g	Fermentacja cicha	10 dni

Notatki

- 5 kwi 2020, 17:34