

#12 cienkusz

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **20**
- SRM **10.4**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **12.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	1.7 kg (100%)	80 %	35

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	haletauer tradition	10 g	60 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	haletauer tradition	10 g	5 min	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
bulldog b16	Ale	Suche	5 g	---

Notatki

- 11 L 11 BLG :)
16.03 o 23:30 zadane drożdże w temp 19stC, ruszyły w połowie 17.03
15 mar 2018, 09:06