

27. ALE lutra

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **83**
- SRM **3.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 3.5 kg (58.3%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 1.5 kg (25%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (8.3%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (8.3%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 20 g | 60 min | 12.5 % |
| Whirlpool | lunga | 30 g | 20 min | 12.5 % |
| Whirlpool | Sabro | 50 g | 20 min | 13.3 % |
| Whirlpool | Centennial | 100 g | 20 min | 10.6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------|-----|--------|--------|--------------|
| Lutra OYL-071 | Ale | Płynne | 200 ml | Omega |

Notatki

- 15 09 2022 - 14,5 Brix. Start fermentacji tego samego dnia.
16 wrz 2022, 08:40