

#27 solanka karmelanka

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **24**
- SRM **28.7**
- Styl **American Brown Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Karmel 150	3.5 kg (58.3%)	75 %	150
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (41.7%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	15 g	30 min	10 %
Gotowanie	Marynka	5 g	10 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laktoza	500 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- do całej warki dodana laktoza 500g chyba dam polowe rozleje po skończonej fermentacji, do drugiej polowy dodam solanke ~0,5g na litr soli i dopiero rozleje
13 maj 2019, 18:56