

#28 górniak

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **49**
- SRM **7.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	1 kg (20%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (20%)	79 %	16
Ziarno	Zakwaszający	0.5 kg (10%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Calypso	20 g	60 min	15 %
Gotowanie	Calypso	10 g	30 min	15 %
Gotowanie	Lemon drop	10 g	15 min	4.6 %
Gotowanie	Zythos	15 g	5 min	11 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlfloc	3 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	suszona słodka pomarańcza	7 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	haber bławatek	7 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- zakwaszający mi sie przestpal - dałem 0,5kg na cała warke
3 wrz 2019, 12:52