

## 45. Zenzero więcej niż zero - Ginger Beer

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **60**
- SRM **6.4**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 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	Strzegom Wiedeński	4 kg (80%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.8 kg (16%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.2 kg (4%)	70 %	49

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Herkules	30 g	70 min	17 %
Gotowanie	Ahtanum	15 g	20 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Ahtanum	15 g	5 min	5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand Belle Saison	Ale	Suche	11.5 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	imbir	30 g	Gotowanie	10 min

### Notatki

- uwarzone 02-06-2018r.  
27 paź 2020, 17:39