

48. NO NAME 792 - Polskie Jasne Pełne

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU **58**
- SRM **3.6**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 2 kg (50%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Weyermann - Pilsner Malt | 2 kg (50%) | 81 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | t792 | 40 g | 60 min | 7 % |
| Gotowanie | t792 | 30 g | 20 min | 7 % |
| Gotowanie | t792 | 30 g | 20 min | 7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale K-97 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |

Notatki

- uwarzone 09-08-2019r.
27 paź 2020, 13:28