

7blg puławski

- Gęstość **7.1 BLG**
- ABV **2.7 %**
- IBU **25**
- SRM **4.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13.7 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Rye Malt	0.5 kg (25%)	63 %	10
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (25%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1 kg (50%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	iunga	10 g	30 min	11 %
Gotowanie	Puławski	20 g	10 min	6 %
Gotowanie	Puławski	20 g	0 min	6 %
Na zimno	Puławski	60 g	5 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

Notatki

- wyszło 14 litrów 9 blg czyli żeby rozrzedzić do 7 blg, trzeba dodać ok 4 litry wody
22 sie 2017, 11:05