

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