

#8

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **61**
- SRM **6.3**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	7 kg (70%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (10%)	85 %	4
Ziarno	Żytni	1 kg (10%)	85 %	8
Ziarno	Biscuit Malt	1 kg (10%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	40 g	60 min	13.4 %
Gotowanie	Chinook	30 g	30 min	13.3 %
Gotowanie	Equinox	10 g	10 min	13.4 %
Gotowanie	Citra	30 g	5 min	14.2 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	10 min	13.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	12 g	Fermentis

Notatki

- Nowe us-05,
Gęstwa us-04 ze stouta
16 cze 2017, 23:32