

8-Plis górna fermentacja - Bolt z piwo.org

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **3**
- SRM **3.5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **28.5 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	Pilzneński	4.5 kg (90%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (10%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	lunga	15 g	30 min	11 %
Zacieranie	Lublin (Lubelski)	30 g	20 min	4 %
Whirlpool	Lublin (Lubelski)	35 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Pszeniczne	Suche	11 g	---