

Ale from Mandarin

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **18**
- SRM **21.3**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **10.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Gozdawa Amber	1.7 kg (81%)	80 %	---
Cukier	glukoza	0.4 kg (19%)	80 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	60 min	4 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	24.5 g	5 dni	4 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	25 g	5 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Pure Ale Yeast 7	Ale	Suche	10 g	---

Notatki

- 2.09.2016
5l wody zagotowałem, dodałem 20g lubelskiego na 60 min zostało ok. 4l wody, przelałem przez sitko w celu oddzielenia chmielu dodałem glukozę i ekstrakt oraz 4l wody, schłodziłem i przelałem do fermentora wyszło około 19BLG...

15.09.2016
na cichą dodano 24,5g lubelskiego i 25g mandaryn bavaria

24.09.2016
6BLG
dodano 4g cukru na butelkę oraz 0,5l wody
wyszło 16 butelek 0,5l
27 cze 2017, 17:42