

AleGorycz

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **41**
- SRM **4.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **30.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pilznerski premium weyermann	6 kg (87.4%)	80.5 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Weyermann	0.5 kg (7.3%)	82 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (4.4%)	60 %	3
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.065 kg (0.9%)	75 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	14 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	20 g	60 min	8.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Izabella	10 g	5 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Zula	10 g	5 min	8.3 %

Drożdże

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

Notatki

- Zacieranie 64 st. 20 min 1kg na 3l wody 20l
Zacieranie 72 30 min
Mash Out 78 3 min
31l 13,5BLG przed gotowaniem
13 sie 2024, 14:51