

# Alice 2019

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV **9.5 %**
- IBU **53**
- SRM **4.4**
- Styl **American Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **4 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **4.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Suchy ekstrakt	Arsegran - Light	0.5 kg (48.5%)	100 %	8
Ziarno	Dingemans - Wheat MD	0.2 kg (19.4%)	100 %	3
Dodatek	Honey	0.33 kg (32%)	100 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galena	4 g	60 min	12 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	15 g	15 min	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M29 French Saison	Ale	Suche	3 g	Mangrove Jack's

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	White Pepper	14 g	Gotowanie	15 min
Inne	Orange Peel	32 g	Gotowanie	15 min
Inne	Lemon Peel	20 g	Gotowanie	15 min
Inne	White Grapes	500 g	Fermentacja burzliwa	1 dni