

BæreAle

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **12**
- SRM **3.6**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **33 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 6 kg (100%) | 81 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Tettnang | 10 g | 60 min | 4 % |
| Gotowanie | Tettnang | 30 g | 30 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| us 05 | Ale | Suche | 28 g | --- |

Notatki

- po gotowaniu wyszło 26l 14Blg
dodano ok 3l wody do 12 blg
14 mar 2022, 20:33