

bareilly wine pół zasypu + polskie chmiele

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **46**
- SRM ---

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 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	pół zasypu	5 kg (100%)	80 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	25 g	60 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	30 g	5 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	Izabela	20 g	5 min	5.8 %
Na zimno	Zula	60 g	3 dni	7 %
Na zimno	Izabela	60 g	3 dni	5.8 %
Na zimno	Oktawia	40 g	3 dni	9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	100 ml	---