

BETKOWE urodzinowe

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **53**
- SRM **5.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (46.9%)	50 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (31.3%)	50 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (15.6%)	55 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	12 %
Gotowanie	Cascade	10 g	30 min	7.3 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	30 min	18.6 %
Gotowanie	Cascade	10 g	10 min	7.3 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	10 min	18.6 %
Gotowanie	Galaxy	15 g	1 min	18.6 %
Na zimno	Cascade	30 g	7 dni	7.3 %
Na zimno	Galaxy	10 g	7 dni	18.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Notatki

- Odfermentowało do 2,5 Blg, nagazowanie 2,2, moc 5,9 %
3 mar 2019, 12:39