

Bezstylowiec

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **26**
- SRM **3.4**
- Styl **Blonde 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 **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (87.5%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (12.5%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	45 min	9.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Oyl-91	Ale	Płynne	500 ml	Omega labs
Wyeast - Belgian Ardenes	Ale	Płynne	500 ml	Wyeast Labs

Notatki

- podział warki na 2 celem pozyskania gęstw
16 sty 2019, 15:51