

## Bielskie

---

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **21**
- SRM **4.8**

### 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (83.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (10.4%)	79 %	16
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.3 kg (6.3%)	75 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	12 g	50 min	10 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	50 min	4 %
Gotowanie	Sladek	50 g	1 min	6.8 %

### Notatki

- Do fermentacji poszło 21 l (12-13 BLG). Drożdże US-05 zadano 19.11.2017r. rano. Odfermentowało do 5 BLG (przez kilka dni nie spadało). Zabutelkowano 13.12.2017r. po dodaniu 140 g cukru, rozpuszczonego w 1 l wody (40 butelek). Po miesiącu nasycenie ok - dosyć wysokie. Ale piwo nie ucieka z butelki. Goryczka delikatna, przyjemna.  
*18 lis 2017, 21:55*