

# Big Red Fat Ale 1.0

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **19**
- SRM **47.4**
- Styl **Christmas/Winter Specjalty Spiced Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (35.1%)	80 %	---
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.7 kg (35.1%)	90 %	621
Płynny ekstrakt	WES Eksrakt Bursztynowy	1.2 kg (24.7%)	--- %	---
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (5.2%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	50 g	60 min	3.5 %
Gotowanie	Oktawia	30 g	5 min	7.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM28 Habit opata	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Mieszanka Piernikowa	150 g	Gotowanie	5 min

## Notatki

- Jęczmień palony wymoczony w siateczce przez 10 min w ciepłej wodzie. Przed wrzeniem i dodaniem słodów. Burzliwa 9 dni w 19 stopniach, cicha 14 dni w 16 stopniach.  
9 gru 2019, 07:29