

Blady Torfownik

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **38**
- SRM **6.8**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (54.9%)	80 %	5
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	1 kg (22%)	85 %	4
Ziarno	Viking Malt Dekstrynowy	0.5 kg (11%)	79 %	6
Ziarno	Karmelowy Pale Cara 9EBC	0.5 kg (11%)	61 %	9
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.05 kg (1.1%)	71 %	600

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Puławski	27 g	60 min	4.3 %
szyszka 30g				
Gotowanie	Puławski	27 g	30 min	4.3 %
szyszka 30g				
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	30 g	5 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Falconers Flight	30 g	5 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	1200 ml	FM

Obliczony starter 0.5l, zrobiony 1,2l, ale kręcony tylko 24h na mieszadle.
<https://www.brewersfriend.com/yeast-pitch-rate-and-starter-calculator/>

Wlana całość startera do brzezki w temperaturze 30°, ale otoczona mrożonymi butelkami.

Notatki

- Po gotowaniu gęstość: 11.5Bx.
Całkowita objętość: 19.5l
26 lip 2019, 22:29