

bra

- Gęstość **24.2 BLG**
- ABV **11.2 %**
- IBU **5**
- SRM **16.9**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (24.1%)	81 %	4
Ziarno	Żytni	1 kg (12%)	85 %	8
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (3.6%)	79 %	45
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	5 kg (60.2%)	70 %	40

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us05	Ale	Suche	10 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	jarzębina	200 g	Fermentacja cicha	---

Notatki

- Zacieranie
temp.68 C
czas 1h
27 wrz 2020, 21:13