

## BSA Zimowy 17,5° #7

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **16**
- SRM **8.7**
- Styl **Belgian Specialty 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 **21.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal bursztynowy	3.2 kg (65.3%)	81 %	26
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.2 kg (24.5%)	80 %	---
Cukier	Biały	0.5 kg (10.2%)	80 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Mittelfruch	25 g	60 min	3 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	25 g	60 min	3.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safbrew BE-256	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Curacao	30 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kolendra	30 g	Gotowanie	5 min

### Notatki

- 107zł  
Warzenie 15/09/17  
Początkowa 17,5 BLG  
Końcowa 3.7 BLG  
ABV 8.0%  
2.15 CO2 - 115g glukozy - 20l  
Rozlew - 7 X 17  
9 sie 2017, 10:44