

## ch wi co 2

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **49**
- SRM ---

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	barley pale ale	3.5 kg (67.3%)	--- %	---
Płynny ekstrakt	barley żytni	1.2 kg (23.1%)	--- %	---
Cukier	cukier	0.5 kg (9.6%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Magnat	10 g	60 min	11.2 %
Brzezka przednia	Magnum	10 g	20 min	13.5 %
Gotowanie	Magnat	10 g	20 min	11.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	50 g	3 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Southern Cross	40 g	3 min	14 %
Gotowanie	Southern Cross	10 g	20 min	14 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis

### Notatki

- warka testowa .. nie polecam próbować ..przynajmniej na razie  
3 wrz 2024, 10:33