

ch wi co

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **32**
- SRM **232.4**

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 kg (45.5%) | 80 % | 8 |
| Płynny ekstrakt | barley ciemny | 2.4 kg (36.4%) | 75 % | 6000 |
| Płynny ekstrakt | barley amber | 1.2 kg (18.2%) | 75 % | 38 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnat | 5 g | 60 min | 11.2 % |
| Gotowanie | Magnum | 5 g | 60 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Magnat | 15 g | 20 min | 11.2 % |
| Gotowanie | Magnum | 15 g | 20 min | 13.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Southern Cross | 50 g | 2 min | 14 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade PL | 50 g | 2 min | 5.2 % |

Drożdze

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safbrew BE-256 | Ale | Suche | 23 g | Fermentis |

Notatki

- warka testowa
3 wrz 2024, 10:34