

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 %

Drożdże

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

Notatki

- warka testowa
3 wrz 2024, 10:34