

Clapeyron

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **20**
- SRM **13.4**
- Styl **Roggenbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (48.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (24.4%)	81 %	10
Ziarno	Żytni	1 kg (24.4%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (2.4%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	0 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	1000 ml	Safale

Notatki

- Początek fermentacji 13.03.2019
Przelane na cicha 22.03.2019
Zabutelkowano 06.04.2019
25 mar 2019, 14:59