

Codzienne

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **33**
- SRM **13.7**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.56 kg (60%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.26 kg (10%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.754 kg (29%)	79 %	22
Ziarno	Jęczmień palony	0.026 kg (1%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	10 g	30 min	15.5 %
Whirlpool	Saaz (USA)	10 g	20 min	3.75 %
Whirlpool	Styrian Golding	10 g	20 min	3.6 %
Na zimno	Saaz (USA)	20 g	2 dni	3.75 %
Na zimno	Styrian Golding	10 g	2 dni	3.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Żelatyna	2 g	Fermentacja cicha	2 dni
Inne	Cukier	50 g	Butelkowanie	---

Notatki

- Fermentacja od 16 do 18 stopni 2 tygodnie
24 lis 2020, 18:11