

## Corona 12

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **22**
- SRM **6.4**
- Styl **Munich Helles**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny (pilzeński 100%)	1.7 kg (40.5%)	75 %	20
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy kukurydziany	1.7 kg (40.5%)	75 %	15
Dodatek	Corn, Flaked	0.4 kg (9.5%)	80 %	2
Dodatek	Rice, Flaked	0.4 kg (9.5%)	70 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum PL	13 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Hersbrucker DE	20 g	15 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	150 ml	FERMENTIS

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	skórka lemonki	10 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	sok z lemonki 0,5 kg	200 g	Butelkowanie	---

### Notatki

- kaszę kukurydzianą i ryż skleikuję i odcedzone wysłodki dodam do fermentora na zimno, tak samo ekstr. jasny, a ekstr. kukurydziany pójdzie do gotowania i chmielenia, Sok z limonki pójdzie przed rozlewem, może będzie więcej aromatu i smaku? może też trochę kolor rozjaśni?  
13 mar 2017, 13:09