

## D-6 II

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- SRM **8.4**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	3.2 kg (91.4%)	80 %	8
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 60L	0.2 kg (5.7%)	74 %	118
Ziarno	Biscuit Malt	0.1 kg (2.9%)	79 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	20 g	60 min	14.3 %
Gotowanie	Admiral	30 g	0 min	14.3 %
Gotowanie	Bramling	25 g	0 min	6 %
Na zimno	Endeavour	50 g	3 dni	7.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM10 O czym szumią wierzby	Ale	Płynne	125 ml	Fermentum Mobile

### Notatki

- Podzielić warkę na pół, do jednego fermentora Endeavour, do drugiego Olicana  
*1 sie 2016, 22:03*