

ddh neipa

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **24**
- SRM **4.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (51.7%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.9%)	85 %	3
Ziarno	Barley, Flaked	0.4 kg (6.9%)	70 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (34.5%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	13 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	10 g	10 min	16 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	20 g	5 min	16 %
Na zimno	Enigma (AUS)	20 g	0 dni	16 %
Na zimno	Lemon drop	50 g	4 dni	4.6 %
Na zimno	El Dorado	50 g	3 dni	15 %
Na zimno	Lemon drop	50 g	2 dni	4.6 %
Na zimno	Enigma (AUS)	50 g	2 dni	16 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- 20g enigmy na burzliwą
2 paź 2019, 18:53