

DESPERAD / KORONA / 28.03.2019

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **28**
- SRM **5.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|----------------------------|--------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | WES ekstrakt słodowy jasny | 1.7 kg (33%) | 80 % | 5 |
| Płynny ekstrakt | WES ekstrakt kukurydziany | 1.7 kg (33%) | 80 % | 5 |
| Suchy ekstrakt | Strzegom Bursztynowy | 0.05 kg (1%) | 80 % | 600 |
| Płynny ekstrakt | WES ekstrakt słodowy jasny | 1.7 kg (33%) | 80 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 28 g | 60 min | 11.5 % |
| Gotowanie | Hersbrucker | 15 g | 25 min | 3 % |
| Whirlpool | Hersbrucker | 10 g | 0 min | 3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-------|-------|--------|--------------|
| 34/70 lager | Lager | Suche | 11.5 g | Dextera |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|---------------|-------|--------------|--------|
| Klarowanie | klarownik | 1 g | Gotowanie | 15 min |
| Przyprawa | kolendra | 3 g | Gotowanie | 0 min |
| Dodatek smakowy | sok z limonki | 3.5 g | Butelkowanie | --- |

Notatki

- 19,2oBlg ok 20 litrów

13,5 - 13,7 desperados. 6%
10,6 - corona extra. 4,5%

28.03.2019

16l : corona. 13oBlg >> Lager 34/70

18,5 : desperados. 10oBlg >> US-05

3.04 Corona na cicha - 1,5blg

4.04 do Corony 3 łyżeczki skórki z cytryny (moczona w wódce)

06.04 Desperad na cichą + 2 limonki ugotowane w soku ze skórkami
07.04 - odcedzone ze skórek

22.04 butelkowanie korony

25.04.2019 butelkowanie desperadosa. 3gr cukru / 0,5

28 mar 2019, 13:58