

## Duża warka

---

- Gęstość **7.8 BLG**
- ABV **3 %**
- IBU **10**
- SRM **2.5**
- Styl **Belgian Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **48 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **50.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **60.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	3.5 kg (50%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	19 g	45 min	4.3 %
Gotowanie	Izabella	15 g	45 min	6.4 %
Gotowanie	Sybilla	5 g	45 min	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	11 g	Fermentis

### Notatki

- na 2 fermentory, każdy inny chmiel na zimno  
Pierwszy na zimno 7 dni - Sabro 15,8 a-kwasy - - - 20g  
- Ekuanot 12,2 a-kwasy - - 50g  
Drugi na zimno 7 dni - Idaho Gem 14,3 a-kwasy - 50g  
- Willamente 5,2 a-kwasy - - 20g  
22 mar 2024, 17:07