

Dzika gęś wędrowna

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **49**
- SRM **6.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **65 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **68.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **82.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **51 L**
- Całkowita objętość zacieru **68 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	12 kg (67.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (5.6%)	81 %	6
Ziarno	Cara Gold	1 kg (5.6%)	75 %	120
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (16.9%)	80 %	4
Dodatek	Płatki owsiane	0.8 kg (4.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Herkules	30 g	60 min	17 %
Gotowanie	Simcoe	50 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Chinook	25 g	50 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	25 g	10 min	13 %
Na zimno	Enigma (AUS)	50 g	7 dni	17.2 %
Na zimno	Amarillo	100 g	7 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	2000 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Kolendra	100 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Fermentacja Cicha- balkon temp. okolo 0 st.C
3 sty 2018, 22:34