

Elizabeth Stuart

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **68**
- SRM **8.8**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4.5 kg (93.8%)	85 %	7
Ziarno	Caraamber	0.3 kg (6.3%)	75 %	59

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Flayer (UK)	30 g	60 min	9.8 %
Gotowanie	Admiral (UK)	10 g	60 min	13.6 %
Gotowanie	Admiral (UK)	20 g	10 min	13.6 %
Gotowanie	English Golding	10 g	10 min	4.7 %
Gotowanie	English Golding	20 g	2 min	4.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- Początkowa wartość BLG 14
3 gru 2016, 12:49
- 27.11.2016 - Start burzliwej fermentacji - bulgotanie
29.11.2016 - Przestało bulgotać
03.12.2016 - Rozlew na cichą, 4BLG, w smaku wyczuwalna goryczka i drożdże, brak zakwaszenia.
3 gru 2016, 12:49