

Epic Ale

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **20**
- SRM **10.3**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	1.7 kg (60.7%)	80 %	35
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1 kg (35.7%)	80 %	35
Płynny ekstrakt	bursztynowy WES	0.1 kg (3.6%)	80 %	80

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Epic	25 g	5 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Notatki

- Fermentacja w temp 16 stopni, stopniowo zwiększana do 22 stopni. Odfermentowanie do 2 BLG. 72 gramy cukru na refermentację w 150 ml wody.
28 lis 2017, 11:34