

Fordońskie Ale

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **34**
- SRM **8.5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|--------------------------------|---------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal ekstrakt słodowy jasny | 3.4 kg (100%) | 81 % | 26 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 33 g | 60 min | 7 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 33 g | 15 min | 4 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Styrian Golding | 25 g | 0 min | 2.3 % |
| Na zimno | Styrian Golding | 25 g | 3 dni | 2.3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|---------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.49 g | Fermentis |

Notatki

- Warka nr 14,
5 mar 2024, 23:04