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 brzeczki **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

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.