

German Pils Gozdawa

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU ---
- SRM **6.7**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **0 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki --- **L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	German Pils Gozdawa	1.7 kg (48.6%)	81 %	10
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (48.6%)	81 %	26
Cukier	Glukoza	0.1 kg (2.9%)	100 %	0

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Drożdże hybrydowe z zestawu	Lager	Suche	7 g	Gozdawa

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Glukoza	180 g	Butelkowanie	---

Notatki

- Drożdże uwodnić przez 30 minut w roztworze glukozy (100g glukozy + 200ml wody) o 30 stopniach Celsjusza. Dodać do brzezki o temperaturze w zakresie 20-30 stopni.
17 maj 2021, 19:14