

GORZKI LOLEK

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **86**
- SRM **6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	4 kg (80%)	81 %	6
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	0.5 kg (10%)	80 %	20
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (10%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	hallertauer taurus	30 g	60 min	9.8 %
Gotowanie	columbus	30 g	60 min	14.6 %
Na zimno	Marynka	50 g	7 dni	8.8 %
Zacieranie	Chinook	30 g	45 min	13.9 %
Gotowanie	hallertauer tradition	10 g	60 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	30 ml	---