

## GREENER DAY SESSION POLISH ALE

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **52**
- SRM **10.4**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal	3.4 kg (100%)	83 %	26

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	20 g	60 min	5.9 %
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	5 g	60 min	12 %
Gotowanie	Chinook	5 g	40 min	12 %
Gotowanie	Challenger	5 g	40 min	5.9 %
Na zimno	Citra	20 g	7 dni	12 %
Na zimno	Chinook	10 g	3 dni	12 %
Na zimno	Challenger	10 g	3 dni	5.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

### Notatki

- Przedłużająca się cicha w temperaturze 18-20 w celu wyeleminowania aldehydu octowego. Piwo świetnie sklarowane.  
18 lis 2016, 21:50