

grisette#1

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **23**
- SRM **4**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.6 kg (61.9%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.8 kg (19%)	85 %	4
Ziarno	Vienna Malt	0.5 kg (11.9%)	78 %	8
Ziarno	Barley, Torrefied	0.3 kg (7.1%)	79 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	żatecki	40 g	60 min	4.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wlp590	Ale	Płynne	40 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	skórka słodkiejpomaranczy	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	pieprz	8 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- do gotowania zostało 20l 9blg wyszło 17 litrów.
pomyłka przy wystadzaniu - 3 litry
27 kwi 2020, 18:47