

# Gruszkowy Eksperyment

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **28**
- SRM ---
- Styl **Belgian Specialty Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (24.6%)	80 %	---
Dodatek	Sok gruszkowo-jabłkowy	5 kg (72.5%)	10 %	---
Cukier	Cukier trzcinowy	0.2 kg (2.9%)	80 %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	60 min	4 %
Gotowanie	Magnum	5 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	10 g	10 min	5.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	5.5 g	Fermentis