

## Gumbo Virginia

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **61**
- SRM ---
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (46.6%)	80 %	---
Płynny ekstrakt	Ekstrakt pszeniczny	1.7 kg (46.6%)	80 %	---
Suchy ekstrakt	Suchy ekstrakt słodowy	0.25 kg (6.8%)	80 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	8.7 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	20 min	15 %
Gotowanie	Summit	25 g	5 min	14.3 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	7 dni	15 %
Na zimno	Summit	20 g	7 dni	14.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### Notatki

- Burzliwa - 7 dni - około 2.5BLG. Intensywna fermentacja 3-4 dzień - później spokojnie.  
Po 7 dniach 3 butelki, reszta na zimno na kolejne 7 dni.  
*11 lut 2017, 12:44*