

Hazy Pale Bitter TEST3

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **18**
- SRM **3.8**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (80%)	82 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.25 kg (10%)	80 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	0.25 kg (10%)	77 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lubelski	15 g	30 min	7 %
Na zimno	lubelski	25 g	5 dni	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LaBrew Verdant IPA	Ale	Suche	10 g	Lallemand