

hibiskusowe lekkie

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **17**
- SRM **6**
- Styl **Specialty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **44.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (35.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2.5 kg (35.7%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7.1%)	78 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (7.1%)	75 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (14.3%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	25 g	60 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	25 g	5 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	hibiskus	300 g	Fermentacja cicha	7 dni