

Hop ze wsi

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **33**
- SRM **4.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (44.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (22.2%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (11.1%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (11.1%)	79 %	16
Ziarno	Carahell	0.5 kg (11.1%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	70 min	5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	45 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	20 g	1 min	5 %

Notatki

- Dzikie chmiel z Więckowic
20 sty 2023, 11:53