

Imbirowe ale

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **23**
- SRM **5**
- Styl **American Pale Ale**

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**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.5 kg (70%)	79 %	6
Ziarno	Carahell	0.5 kg (10%)	77 %	26
Ziarno	Heidelberg	1 kg (20%)	80.5 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	10 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	25 g	10 min	6 %
Na zimno	Cascade	25 g	7 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	300 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Imbir	200 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

- 200 g imbiru obrałem i przetałem na tarce w cienkie paski potem wrzuciłem zawartość do rondla i dodałem trochę cukru trzcinowego i wlałem nieco spirytusu całość chwile pogotowałem i przelałem do słoiczka i odstawiłem na ok. 8 dni
13 kwi 2019, 17:03