

JANUSZ ALE #9

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **39**
- SRM **11.4**
- Styl **Old Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.5 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	3.2 kg (100%)	80 %	35

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	50 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	15 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	2 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	25 g	1 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

Notatki

- całe piwko 66zł na HB - 1,50zł/piwo

Warzenie - 31 X 2017
Początkowa - 13 BLG
Końcowa - 3
Burzliwa - 17/18C
Rozlew - 17 XI 2017
ABV - 5.5%
CO2 - 2.3 ; cukru - 20l
23 paź 2017, 23:19