

Jasne - itepe

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **22**
- SRM ---

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 brzeczki **25.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Gozdawa jasny	3.4 kg (100%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	60 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	15 g	15 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- Początkowa ilość wody - 14l + 2x0,5l na wypłukanie puszek. Chmienie w siatce. Przełać do fermentora, dopełnić wodą do 23l, wystudzić do 18-20 st. C, dodać uwodnione drożdże (30 minut). Dobrze napowietrzyć, np. blenderem z końcówką do ubijania (ok. 2 minut). Faktyczne BLG 10,5.
18 lut 2021, 14:31