

KOBYŁKA BEZ NÓŻEK

- Gęstość **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU **79**
- SRM **6.4**
- Styl **Belgian Specialty Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **6.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.8 kg (50%)	79 %	22
Ziarno	Red X	0.3 kg (18.7%)	79 %	30
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.5 kg (31.3%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Złata Polesie	20 g	60 min	6.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook PL	10 g	30 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook PL	10 g	10 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Złate Polesie	30 g	5 min	6.5 %
Na zimno	Cascade PL	100 g	5 dni	6.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saison Brettanomyces Blend THE YEAST BAY	Ale	Płynne	100 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirfloc	2.5 g	Gotowanie	15 min