

Kornol 4 L test

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **24**
- SRM **4.2**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **4 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **4.2 L**
- Czas gotowania **1 min**
- Szybkość odparowywania **22 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **4.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **4.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **120 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **3.5 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **1.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **4.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	0.5 kg (50%)	82 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	4.5 g	30 min	11.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Voss Kveik	Ale	Gęstwa	50 ml	Lallemand

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Gałązki jałowca	50 g	Zacieranie	120 min