

Kwurakas B

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **7**
- SRM **4.4**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (26.8%)	80 %	5
Ziarno	Abbey Castle	0.4 kg (7.1%)	80 %	45
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.7 kg (12.5%)	79 %	16
Dodatek	burak czerwony	3 kg (53.6%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	60 min	5.1 %

Notatki

- polowa na kwacha polowa na americana
12 lis 2017, 23:27