

LekkiSlav Bitter ALE

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU **54**
- SRM **4.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **28.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Golden Ale (Viking Malt)	2 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (25%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.6 kg (15%)	79 %	10
Ziarno	Cara Blonde - Castle Malting	0.4 kg (10%)	78 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	30 g	70 min	15.5 %
Na zimno	Eureka!	30 g	7 dni	18 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale