

Leśny samer ejl

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **36**
- SRM **3.6**
- Styl **American Pale Ale**

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 **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (76.9%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (13.5%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.6%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	11 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Sabro	20 g	10 min	15 %
Whirlpool	Sabro	40 g	---	15 %

Notatki

- 100g gałązek świerkowych do zacierania
24 maj 2021, 14:31