

letni KFACH

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **18**
- SRM **12.2**
- Styl **Fruit Beer**

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**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal	1.7 kg (100%)	81 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Oktawia	10 g	60 min	7.1 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Maliny	500 g	Gotowanie	0 min
Inne	Kwas mlekowy 80%	50 g	Butelkowanie	---

Notatki

- kwas mlekowy - od 2 do 2,5 ml na butelkę
17 maj 2016, 10:18