

Melanoidowe Brytyjskie

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **30**
- SRM **6.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (90.9%)	79 %	6.5
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.5 kg (9.1%)	81 %	53

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	40 g	60 min	5.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	25 g	0 min	6.1 %
Whirlpool	Challenger	10 g	25 min	5.8 %
Whirlpool	Fuggles	25 g	25 min	6.1 %
Na zimno	Fuggles	50 g	3 dni	6.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	---

Notatki

- zacieranie w 70-68 stopni
chmienie whirlpool 25 min po schłodzeniu do ~75 stopni
22 sty 2018, 11:08