

Miedzianka

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **34**
- SRM **3.7**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (81%)	80 %	---
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	0.4 kg (19%)	80 %	35

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Celeia	20 g	60 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	20 g	15 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Breferm TOP	Ale	Płynne	200 ml	Brewferm

Gęstwa po poprzedniej fermentacji, przemyta, propagowana.

Notatki

- Piwo mało nachmielone na aromat
6 lis 2017, 19:09