

Normal everyday beer

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **30**
- SRM **7.5**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.2 kg (44.6%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	0.8 kg (16.2%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.8 kg (16.2%)	79 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10.1%)	85 %	3
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.63 kg (12.8%)	75 %	60

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Golding	15 g	10 min	5 %
Gotowanie	Tomyski	15 g	5 min	2.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	1000 ml	Safale

Notatki

- Początek fermentacji 17.01.2021 14*Blg
17 sty 2021, 14:12