

Northern storm

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **71**
- SRM ---
- Styl **Belgian Golden Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (100%)	80 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	hallertauer taurus	14 g	65 min	14 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	65 min	4 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	65 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	45 min	4 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	45 min	10 %
Gotowanie	Cascade PL	10 g	45 min	5.2 %
Gotowanie	Hallertau	10 g	45 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau	15 g	15 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	30 g	15 min	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP550 - Belgian Ale Yeast	Ale	Suche	10 g	---