

Piąte Piwo 2019

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **25**
- SRM **9.2**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.25 kg (58.3%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (26.9%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (9%)	85 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.326 kg (5.8%)	72 %	180

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	5 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Gęstwa	1000 ml	Fermentis

Notatki

- Rozpoczęcie fermentacji 21.10.2019
Przelane na cichą 28.10.2019
Zabutelkowane 11.11.2019 2,3 v/v
21 paź 2019, 07:38