

Polish Ale.3

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **36**
- SRM **5.1**

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 **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Maris Otter Crisp | 5 kg (100%) | 83 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|---------|------------|
| Gotowanie | Boadicea | 35 g | 110 min | 8.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Boadicea | 65 g | 0 min | 8.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------|-----|-------|-------|--------------|
| classic english ale yeast | Ale | Suche | 15 g | --- |

Notatki

- blg po wysadzeniu 13,6
blg po warzeniu 16,5
30 wrz 2020, 16:17