

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 brzeczki **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