

Polskie Ale Milosz

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **29**
- SRM **3.4**
- Styl **Belgian Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	EKSTRAKT SŁODOWY JASNY 1,7KG 20zł	2.55 kg (81%)	100 %	6
Cukier	Cukier	0.6 kg (19%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	23 g	70 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	1 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Pure Ale Yeast 7	Ale	Suche	5 g	---

Notatki

- Wyszło BLG 11,5
22 lis 2015, 15:29