

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