

RANGER V2

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **86**
- SRM **6.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (66.7%)	65 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 30	1 kg (16.7%)	65 %	30
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8.3%)	70 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.3%)	70 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	El Dorado	20 g	60 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	El Dorado	10 g	25 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Azacca	30 g	25 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	10 min	10 %
Na zimno	Azacca	20 g	7 dni	14 %
Na zimno	Mosaic	30 g	7 dni	10 %
Na zimno	El Dorado	20 g	3 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s33	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	cukier	109 g	Butelkowanie	---

Notatki

- nagazowanie - 2.2

12 lis 2017, 11:32