

RIS czyszczenie

- Gęstość **26.4 BLG**
- ABV **12.5 %**
- IBU **61**
- SRM **78.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.9 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **18.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.3 kg (3.7%)	70 %	837
Ziarno	Jęczmień palony	0.23 kg (2.8%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.37 kg (4.6%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasn	0.32 kg (4%)	68 %	400
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekolado	0.26 kg (3.2%)	73 %	1001
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (6.2%)	68 %	601
Ziarno	Pszeniczny	0.22 kg (2.7%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.7 kg (21%)	79 %	22
Ziarno	Pilzneński	2 kg (24.7%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2.2 kg (27.2%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	30 min	15.5 %
Gotowanie	Styrian Golding	15 g	15 min	3.6 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	15 min	10 %
Gotowanie	Cascade PL	15 g	15 min	5.2 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	13 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	Amarillo	12 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	5 min	12 %

Gotowanie	Simcoe	10 g	5 min	13.2 %
-----------	--------	------	-------	--------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	17 g	Safale

Notatki

- czyszczenie magazynu
27 cze 2018, 11:47