

sdzybkie kwasy na zime

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU ---
- SRM **4.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	6 kg (100%)	80 %	7

Notatki

- podzielic na dwa do jednej polowki 2 kg mango do drugiej polowki 2 kilo wisni, malin lub lesnych kwasu tradycyjnie po 5 ml na litr i do flaszek
17 sie 2018, 20:59