

## Session graf z owocami

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU ---
- SRM **26.1**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	1.7 kg (65.4%)	80 %	8
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.9 kg (34.6%)	70 %	299

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
CY 17	Winiarskie	Suche	11 g	MJ

### Notatki

- 5l brzeczki o gęstości 10,5 BLG + 6l soku jabłkowego 14 BLG + 1l soku z wiśni 15 BLG

Drożdże zadane 30.09.2024 r. razem z pożywką.

Butelkowanie 24.10.2024 vol. 2.0

BLG końcowe 1.5

30 wrz 2024, 15:48