

#Sowa 1 - Finlandia Lager

- Gęstość **7.8 BLG**
- ABV **3 %**
- IBU **10**
- SRM **5**
- Styl **Blonde Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Ekstrakt nachmielony	1.5 kg (57.7%)	80 %	20
Suchy ekstrakt	BA Brewkit Plus	1 kg (38.5%)	80 %	15
Cukier	Glukoza	0.1 kg (3.8%)	80 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	5 g	30 min	10 %
Gotowanie	Marynka	10 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	5 g	0 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Notatki

- Pierwsze piwo i porażka ze względu na kiepski efekt końcowy. Brzezka z ekstraktu nachmielonego była tak bez jakiegokolwiek aromatu i goryczki, że dodałem łącznie 20 g Marynki. Lager fermentowany drożdżami górnej fermentacji nie wychodzi dobrze...
6 gru 2020, 14:11