

Spieprzone

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **16**
- SRM **8.5**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal	1.7 kg (100%)	81 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	60 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	15 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	10 g	5 min	4 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	10 g	7 dni	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
PAY7	Ale	Suche	7 g	Gozdawa

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Zielony pieprz	6 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Zielony pieprz	6 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Zielony pieprz	8 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

- Zielony pieprz, dodawany do godowania i na cichą fermentację, lekko rozbity w morderzu. Aromat i posmak pieprzu uwydatnia się po drugim, trzecim łyku. Następnym razem bym dodał więcej pieprzu na aromat.
30 lis 2020, 22:01