

Swierkowe2022

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **35**
- SRM **9.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (40.3%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (32.3%)	79 %	10
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (16.1%)	80 %	5
Ziarno	Cara Gold	0.6 kg (9.7%)	75 %	120
Ziarno	ciemny	0.1 kg (1.6%)	17 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	13 %
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Sybilla	20 g	60 min	6.5 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	10 min	6.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	1 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	świerk	500 g	Gotowanie	60 min

Notatki

- 500g gałazek swierku, po wcześniejszym wygotowaniu przez 40 min
30 maj 2022, 23:42