

torfowe przedszkole v2

- Gęstość **20.7 BLG**
- ABV **9.2 %**
- IBU ---
- SRM **37**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **38 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	3 kg (31.6%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.7 kg (28.4%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.6 kg (6.3%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (15.8%)	80 %	4
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (5.3%)	65.2 %	315
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (4.2%)	85 %	3
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.3 kg (3.2%)	73 %	1001
Ziarno	Carafa II	0.3 kg (3.2%)	70 %	812
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.1%)	55 %	985

Notatki

- carafa 2 special
30 g płatków debowych - macerowane w laphroig 10yo - 14 dni maceracji, 14 dni na cichą.
1 wrz 2018, 10:20