

UWSTECZNIONY KWASIŻUR

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **24**
- SRM **4.3**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilsneński 6-rzędowy	3 kg (60%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10%)	85 %	3
Ziarno	Castle Pale Ale	1.5 kg (30%)	80 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Pacifica (NZ)	20 g	15 min	4.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Pacifica (NZ)	20 g	10 min	4.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Belma	20 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Belma	30 g	5 min	10 %
Whirlpool	Pacifica (NZ)	10 g	2 min	4.8 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	30 g	2 min	11 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	20 g	0 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP650 - Brettanomyces bruxellensis	Ale	Płynne	35 ml	White Labs