

Vogel 1922 - Slovenian Pale Ale

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **35**
- SRM **10.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **15.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	0.85 kg (38.6%)	80 %	36
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	0.85 kg (38.6%)	81 %	26
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0.5 kg (22.7%)	80 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Wolf	15 g	60 min	11.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Dragon	10 g	10 min	7.2 %
Na zimno	Styrian Dragon	10 g	4 dni	7.2 %
Na zimno	Styrian Wolf	10 g	4 dni	11.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis