

## warka 36

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **21**
- SRM **4.5**
- Styl **Specialty Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód CHÂTEAU PEATED	1 kg (18.2%)	80 %	4
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	0.8 kg (14.5%)	80 %	7
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	1.7 kg (30.9%)	81 %	4
Ziarno	Carahell	0.24 kg (4.4%)	77 %	26
Ziarno	carmel malt	0.25 kg (4.5%)	80 %	3
Ziarno	Weyermann - Dark Wheat Malt	0.26 kg (4.7%)	85 %	14
Ziarno	Oats, Flaked	0.25 kg (4.5%)	80 %	2
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	1 kg (18.2%)	78 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (USA)	40 g	40 min	3.75 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	10 min	11.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis

### Notatki

- po gotowaniu wyszło 1050-12.5blg  
25 sty 2019, 23:54