

warka 43

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **18**
- SRM **3.7**
- Styl **Bohemian Pilsener**

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 **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód CHÂTEAU PEATED	0.5 kg (8.5%)	80 %	4
Ziarno	Vienna Malt	0.5 kg (8.5%)	78 %	7
Ziarno	hook head pilsner	4.1 kg (70.1%)	78 %	3
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.25 kg (4.3%)	85 %	5
Ziarno	Honey Malt	0.3 kg (5.1%)	80 %	12
Ziarno	Oats, Flaked	0.2 kg (3.4%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (USA)	20 g	50 min	3.75 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	40 min	11.5 %
Gotowanie	Lemon drop	10 g	30 min	5.5 %
Gotowanie	Lemon drop	10 g	10 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- po gotowaniu wyszło 1056
30 mar 2019, 02:02