

warka 44

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **23**
- SRM **17.3**
- Styl **American Stout**

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 **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Munich Malt	1.16 kg (20.7%)	80 %	22
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.25 kg (4.5%)	85 %	5
Ziarno	Honey Malt	0.184 kg (3.3%)	80 %	13
Ziarno	Vienna Malt	0.494 kg (8.8%)	78 %	7
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (3.6%)	70 %	1200
Ziarno	Oats, Flaked	0.211 kg (3.8%)	80 %	2
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	3.1 kg (55.4%)	78 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (USA)	20 g	50 min	3.75 %
Gotowanie	Lemon drop	10 g	40 min	5.5 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	30 min	11.5 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	5 min	11.5 %
Gotowanie	Lemon drop	10 g	7 min	5.5 %

Drożdże

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

Notatki

- po gotowaniu wyszło 1050
6 kwi 2019, 16:20