

warka33

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **20**
- SRM **3.8**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	3 kg (52.2%)	81 %	4
Ziarno	Słód CHÂTEAU PEATED	0.85 kg (14.8%)	80 %	4
Ziarno	Castlemalting - Cara Clair	0.25 kg (4.3%)	78 %	4
Ziarno	honey malt	0.25 kg (4.3%)	--- %	12
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (4.3%)	78 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.25 kg (4.3%)	80 %	2
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.3 kg (5.2%)	85 %	5
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	0.6 kg (10.4%)	80.5 %	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

- pred gotowaniem 1048-12blg
po gotowaniu 1052-13blg
30 lis 2018, 14:43