

warka34

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **20**
- SRM **5.2**
- Styl **American Pale Ale**

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

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	2 kg (35.7%)	80.5 %	6
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	1 kg (17.9%)	81 %	4
Ziarno	Słód CHÂTEAU PEATED	1.5 kg (26.8%)	80 %	4
Ziarno	Honey Malt	0.32 kg (5.7%)	80 %	49
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.28 kg (5%)	85 %	5
Ziarno	Carahell	0.25 kg (4.5%)	77 %	26
Ziarno	Oats, Flaked	0.25 kg (4.5%)	80 %	2

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

- przed gotowaniem 1046-11.5blg
po gotowaniu 1052-13blg
12 gru 2018, 21:00