

Warszawski AleChmielak (aleChmielak)

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **48**
- SRM **4.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **9.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0.96 kg (69.7%)	80 %	4
Płynny ekstrakt	Monachijski	0.3 kg (21.8%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.117 kg (8.5%)	40 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	30 min	9 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	16 g	30 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau	16 g	7 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	10 g	7 min	7.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Pure Ale Yeast 7	Ale	Suche	11 g	gozdawa

Notatki

- Identyczne piwo powtórzyć jako lager, ale dochmieleć na zimno.
14 sty 2017, 12:18