

# Woodfordes Wherry v1 WARKA 1A

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **38**
- SRM ---

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.7 L**
- Czas gotowania **5 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **11.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.9 kg (100%)	80 %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	45 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	10 g	10 min	10 %
Na zimno	East Kent Goldings	20 g	6 dni	5.9 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	10 g	6 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	6 g	Safale

## Notatki

- Woodfordes Wherry Kit, podzielony na 2 części, dodano ekstra 1000g słoju, przygotowano herbatkę chmielową i dodatkowo lekko nachmielono na aromat.

Temperatura fermentacji 20-22 st C, na 2 tygodnie  
Dojrzewanie kolejne 2 tygodnie

OG -  
FG -

BLG początkowe  
BLG końcowe

NOTATKI  
28 lip 2017, 00:09