

# Woodfordes Wherry v1 WARKA 1B

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **34**
- SRM **16.2**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **5 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.5 kg (78.9%)	80 %	35
Cukier	Molasses	0.4 kg (21.1%)	78.3 %	158

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	30 min	10 %
Na zimno	Marynka	20 g	5 dni	9.4 %

## Drożdże

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	sok wiśniowy	700 g	Fermentacja cicha	10 dni

## Notatki

- Woodfordes Wherry Klt, podzielony na 2 części, dodano ekstra 500g słoju, herbatke chmielową oraz sok wiśniowy (dodany po fermentacji burzliwej) i 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, 00:14