

WYSŁODZIAK # 2

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU ---
- SRM **3.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (41.7%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (41.7%)	82 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (8.3%)	85 %	4
Ziarno	Viking Munich Malt	0.2 kg (8.3%)	78 %	18

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis

Notatki

- 3 L Liscie kafir + 4 g Amarillo
 - 3 L Kiwi + skórka grejpfruta + 4 g Amarillo
 - 5 L Skórka pomarańczy, grejpfruta i cytryny + 5 g Lemon Drop
- 22 kwi 2018, 18:26