

Zielonkawa Latarenka

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **9**
- SRM **4.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|-------------------------|--------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Gozdawa Jasny | 1.7 kg (50%) | 90 % | 8 |
| Płynny ekstrakt | Lager Coopers (brewkit) | 1.7 kg (50%) | 78 % | 10 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 30 g | 25 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Safale |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-------|-----------------|-------|----------------------|-------|
| Zioło | Zielona herbata | 50 g | Fermentacja burzliwa | 1 dni |

Ekstrakt z zielonej herbaty dodany do fermentora na burzliwą.

Notatki

- Piwo z brewkitem (na coś zużyć go trzeba skoro go już dostałem).
29 sty 2019, 18:32