

Zimna Brew

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **22**
- SRM **4.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.8 kg (46.3%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (41.3%)	85 %	4
Ziarno	Abbey Castle	0.25 kg (4.1%)	80 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	50 min	13 %
Gotowanie	Cascade	10 g	20 min	6 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	20 min	4 %

Drożdże

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

Notatki

- dodam na wyłączonym palniku mozaic i galaxy z zamrazarki
24 lis 2017, 17:48