

Nazwa Typ Ze słodów Czas gotowania min Data 2018-04-16

Piwowar Wielkość Warki l Szacunkowa objętość przed gotowaniem l Wersja





Sprzęt Wydajność całkowita % Szac. wydajność zacierania 82,4 % Oblicz Objętość gotowania

Ilość	Nazwa	Typ	Lp.	%IBU	Magazyn	Wartość
15,30 g	Lublin [5,00 %] - Gotowanie 30,0 min	Chmiel	7	7,8 IBUs	0,00 g	0,61 z
20,40 g	Marynka [10,50 %] - Gotowanie 60,0 min	Chmiel	6	28,5 IBUs	30,00 g	0,82 z
31,67 g	East Kent Goldings (EKG) [5,00 %] - Gotowanie 0,0 min	Chmiel	9	0,0 IBUs	30,00 g	2,22 z
1,1 pkg	Safale American (DCL/Fermentis #US-05) [50,28 ml]	Drożdże	10	-	1,0 pkg	6,33 z
5,28 g	Irish Moss (Gotowaniu 10,0 mins)	Klarowanie	8	-	0,00 g	1,32 z
0,51 kg	Oats, Flaked (2,0 EBC)	Słód	5	11,2 %	0,00 kg	1,45 z
1,00 kg	Caramel Wheat Malt (90,6 EBC)	Słód	4	21,8 %	1,00 kg	2,82 z
1,03 kg	Pilsner (2 Row) Bel (3,9 EBC)	Słód	3	22,4 %	1,00 kg	2,89 z
2,05 kg	Pale Malt (6 Row) US (3,9 EBC)	Słód	2	44,7 %	0,00 kg	5,78 z
26,39 l	Poland Spring (R)	Woda	1	-	0,00 l	0,00 z

-
-
-
-
-
-
-
-
-

-
-
-
-
-
-

Rodzaj, charakterystyka i parametry danego stylu wg Twojej receptury (przewodnik po stylach)

Styl	Belgian Pale Ale
Szacunkowa Gęstość Początkowa OG	12,964 Plato  11,863-13,269 Plato
Szacunkowa Goryczka	36,3 IBU  20,0-30,0 IBU
Szacunkowy Kolor	23,5 EBC  15,8-27,6 EBC
Szacunkowe ABV	5,1 %  4,80-5,50 %

- Wybierz pola do wyświetlania

Suma słodów	4,59 kg
Suma chmielu	67,36 g
Współczynnik Goryczki	0,688 IBU/SG
Szacunkowa Gęstość przed gotowaniem	9,505 Plato
Szacunkowa Gęstość Końcowa FG	3,452 Plato
Zmierzona Gęstość Początkowa OG	<input type="text" value="11,390"/> Plato
Zmierzona Wielkość Warki	<input type="text" value="18,93"/> l
Wyliczona wydajność	64,3 %
Suma kosztów	24,24 z

Profil do Zacierania, Nagazowania i Leżakowania

Zacieranie	<input type="text" value="Single Infusion, Full Body"/>	<input checked="" type="checkbox"/> Ustaw temperaturę dla sprzętu
Nagazowanie	<input type="text" value="Corn Sugar"/>	Poziom nagazowania <input type="text" value="2,3"/> vols
Fermentacja	<input type="text" value="Ale, Single Stage"/>	