

#11 Motueka SH

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **20**
- SRM **9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **29 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	PE polding jasne	1.7 kg (44.7%)	78 %	20
Płynny ekstrakt	PE polding ale	1.7 kg (44.7%)	78 %	40
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.25 kg (6.6%)	75 %	30
Ziarno	Pilzneński	0.15 kg (3.9%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	8.2 %
Gotowanie	Motueka	15 g	15 min	8.2 %
Gotowanie	Motueka	30 g	1 min	8.2 %
Na zimno	Motueka	30 g	4 dni	8.2 %