

#55 Piwo na "W"

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **39**
- SRM **10.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.6 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **24.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy Pale Ale	4.25 kg (100%)	70.5 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mandarina Bavaria DE 2018 granulát	10 g	60 min	7.9 %
Gotowanie	Pacifica NZ 2016 granulát	10 g	60 min	5.4 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria DE 2018 granulát	9 g	30 min	7.9 %
Gotowanie	Mosaic US 2018 granulát	9 g	30 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria DE 2018 granulát	9 g	10 min	7.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic US 2018 granulát	9 g	10 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Pacifica NZ 2016 granulát	10 g	10 min	5.4 %
Na zimno	Mosaic US 2018 granulát	32 g	5 dni	13.2 %
Na zimno	Pacifica NZ 2016 granulát	80 g	5 dni	5.4 %
Na zimno	Mandarina Bavaria DE 2018 granulát	72 g	5 dni	7.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile