

AlPA z gotowca

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **84**
- SRM **12.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	4.8 kg (88.9%)	80 %	4
Ziarno	Crystal 150	0.4 kg (7.4%)	75 %	150
Ziarno	Aromatic Malt	0.2 kg (3.7%)	78 %	51

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bravo	35 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Cascade	20 g	15 min	6 %
Gotowanie	Citra	25 g	10 min	12 %
Gotowanie	Cascade	25 g	5 min	6 %
Gotowanie	Citra	25 g	3 min	12 %
Na zimno	Cascade	15 g	7 dni	6 %
Na zimno	Citra	15 g	7 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- Zestaw surowców z "Twój Browar"
29 gru 2015, 17:02