

#14 American Pale Ale

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **40**
- SRM **12.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10.25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale	1.7 kg (85%)	80 %	35
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	0.1 kg (5%)	80 %	36
Ziarno	Chateau biscuit	0.15 kg (7.5%)	50 %	50
Ziarno	Strzegom karmelowy 200	0.05 kg (2.5%)	50 %	200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	10 g	45 min	12.9 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	10 min	12.9 %
Gotowanie	Citra	7 g	10 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	12 g	1 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	1 min	12.9 %
Na zimno	Simcoe	18 g	3 dni	12.9 %
Na zimno	Citra	18 g	3 dni	12.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Lager	Suche	5.5 g	---

Notatki

- Fermentować w 19 stopniach
5 mar 2025, 18:38