

#21 Australian MOUTERE

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **32**
- SRM **6.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **50 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (85.5%)	75 %	5
Ziarno	Cookie	0.5 kg (8.5%)	75 %	50
Ziarno	Pszeniczny	0.25 kg (4.3%)	85 %	4
Cukier	cukier	0.1 kg (1.7%)	100 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Moutere	10 g	45 min	14.9 %
Gotowanie	Moutere	10 g	20 min	14.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Moutere	30 g	5 min	14.9 %
Na zimno	Moutere	50 g	4 dni	14.9 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlflock	1.25 g	Gotowanie	10 min