

#38 Mazer Rackham ma wolne

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **39**
- SRM **9.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16.2 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **19.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal	3.5 kg (100%)	70.5 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Taiheke NZ 2017	13 g	60 min	7.6 %
Gotowanie	Taiheke NZ 2017	13 g	30 min	7.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Taiheke NZ 2017	14 g	10 min	7.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín NZ 2017 szyszka	20 g	10 min	10.6 %
Na zimno	Nelson Sauvín NZ 2017 szyszka	30 g	5 dni	10.6 %
Na zimno	Taiheke NZ 2017	60 g	5 dni	7.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen GĘSTWA	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile