

#41 Tomek na tropach APY

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **39**
- SRM **10.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	4.25 kg (100%)	70.5 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	El Dorado US 2017	10 g	60 min	12.9 %
Gotowanie	El Dorado US 2017	10 g	30 min	12.9 %
Gotowanie	Huell Melon DE 2017	10 g	30 min	6.8 %
Aromat (koniec gotowania)	El Dorado US 2017	10 g	10 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Huell Melon DE 2017	10 g	10 min	6.8 %
Na zimno	El Dorado US 2017	70 g	5 dni	12.9 %
Na zimno	Huell Melon DE 2017	30 g	5 dni	6.8 %
Na zimno	Mosaic US 2017	50 g	5 dni	10.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	15 ml	Fermentum Mobile
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	15 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Podział warki na dwie - i po połowie drożdży do każdej.
12 maj 2019, 11:46