

American Brown Ale (Single Hop) (W#1)

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **29**
- SRM **17.2**
- Styl **American Brown Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (100%)	90 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	5 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	9 g	15 min	13.5 %
Na zimno	Citra	15 g	7 dni	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	6 g	---

Notatki

- Sklep podaje EBC ekstraktu 30-60 (wiozłem średnią 45)

Po gotowaniu odparowuje 22,3%

Bruntal ekstrakt słodowy jasny prawidłowa ekstrakcja to 81%
4 sty 2017, 15:07