

# Antonina

---

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **42**
- SRM **11.1**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal	3.4 kg (100%)	90 %	26

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	11.5 g	60 min	12 %
Gotowanie	Challenger	11.5 g	60 min	5.9 %
Gotowanie	Fuggles	50 g	25 min	5.5 %
Na zimno	Fuggles	50 g	7 dni	5.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US West Coast	Ale	Suche	10 g	Gozdawa

## Notatki

- Ekstrat początkowy 11%  
Dolana woda ok 8l  
Chmielone w ponczochach (gotowanie)  
na zimno zamiast fuggles poszło 50g Mosaica, luzem.

po cichej: mętne, wyraźny aldehyd, goryczki niemal brak.  
18 gru 2016, 22:31