

APA 1 warka

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **55**
- SRM ---
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (100%)	80 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	30 g	60 min	12 %
Gotowanie	Cascade	10 g	5 min	7 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	5 min	10 %
Gotowanie	Equinox	15 g	5 min	13.6 %
Na zimno	Cascade	20 g	4 dni	7 %
Na zimno	Amarillo	15 g	4 dni	10 %
Na zimno	Equinox	15 g	4 dni	13.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Notatki

- Warka nr 1
31 sie 2017, 21:26
- Chmielenie na zimno
31 sie 2017, 21:26