

apa

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **59**
- SRM ---
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **3 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (100%)	80 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	13 g	55 min	8.7 %
Gotowanie	Summit	12 g	20 min	18 %
Gotowanie	Sybilla	12 g	1 min	6.5 %
Na zimno	Summit	10 g	7 dni	18 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
cydrowe	Winiarskie	Suche	11 g	Fermentis

Notatki

- Drożdże do cydru słodkiego, półsłodkiego 11 g
BLG początkowe 14,5
13 sty 2018, 20:44