

apa#2

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **44**
- SRM **8.5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal	3.4 kg (100%)	81 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	11 %
Gotowanie	Cascade	10 g	30 min	6 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	30 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	0 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Amarillo	25 g	7 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	25 g	7 dni	12 %
Na zimno	Cascade	25 g	7 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Limonka, pomarańcz, cytrynowy zest	100 g	Gotowanie	10 min
Inne	Cukier	100 g	Gotowanie	20 min

Notatki

- podczas chłodzenia , przez nieuwagę wylano ok 1l skoncentrowanej brzeczki stąd tylko 15l piwa.

do refermentacji zużyto 80 g glukozy

rozlew 29x0.5l
22 lis 2018, 19:07