

apa II

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **57**
- SRM **13.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Suchy ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0 kg	100 %	---
Płynny ekstrakt	Bruntal	3.4 kg (100%)	81 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Centennial	30 g	5 min	10.5 %
Whirlpool	Citra	30 g	15 min	12 %
Na zimno	Summit	35 g	5 dni	17 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.7 g	Fermentis