

APAcze tylko... (Warka 1)

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **35**
- SRM **12.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	3.4 kg (77.3%)	80 %	35
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1 kg (22.7%)	80 %	38

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	20 min	11.7 %
Gotowanie	Cascade PL	30 g	10 min	5.2 %
Gotowanie	El Dorado	30 g	6 min	13.8 %
Gotowanie	Citra	20 g	2 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	1 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	20 g	1 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	El Dorado	20 g	1 min	13.8 %
Na zimno	Simcoe	20 g	5 dni	11.7 %
Na zimno	El Dorado	30 g	5 dni	13.8 %
Na zimno	Cascade PL	30 g	5 dni	5.2 %
Na zimno	Citra	20 g	5 dni	12.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	12 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Glukoza krystaliczna	165 g	Butelkowanie	---