

cienki sik wielblada Rakau SH

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **20**
- SRM **2.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.6 kg (86.7%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (13.3%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Rakau (NZ)	15 g	40 min	8.7 %
Whirlpool	Rakau (NZ)	30 g	5 min	8.7 %
Na zimno	Rakau (NZ)	55 g	5 dni	8.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP007 - Dry English Ale Yeast	Ale	Płynne	1500 ml	White Labs