

Domowe

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **55**
- SRM **2.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **29 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Pszeniczny	2.2 kg (56.4%)	85 %	4
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (43.6%)	80 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	15 g	60 min	11.7 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	20 min	10 %
Gotowanie	Centennial	30 g	15 min	8.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	10 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- 15 g mosaic po gotowaniu do wystudzenia
20 gru 2016, 22:04