

Ekuanot Pale Ale

- Gęstość --- **BLG**
- ABV **0**
- IBU **0**
- SRM **0**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.93 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.93 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.71 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania --- **L**
- Całkowita objętość zacieru --- **L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Golden Promise (UK)	4.08 kg	79.9 %	7
Dodatek	Acidulated Malt (DE)	0.11 kg	58.3 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ekuanot	14.17 g	60 min	14 %
Gotowanie	Ekuanot	14.17 g	15 min	14 %
Na zimno	Citra (US)	28.35 g	7 dni	13.65 %
Na zimno	Ekuanot	28.35 g	7 dni	14 %
Whirlpool	Citra (US)	42.52 g	20 min	13.65 %
Whirlpool	Ekuanot	42.52 g	20 min	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Omega Hot Head			--- g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
	Yeast Nutrient (Wyeast)	5000 g	Gotowanie	10 min
	Calcium Chloride	1250 g	Gotowanie	60 min
	Gypsum (Calcium Sulfate)	2500 g	Gotowanie	60 min