

Elvis Juice 2

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **46**
- SRM **5.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale caramalt	0.85 kg (15%)	70 %	16
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4.8 kg (85%)	85 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	3 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	30 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	18 g	5 min	10 %
bo tyle zostało				
Aromat (koniec gotowania)	Citra	40 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	14 g	5 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Falconer's flight	14 g	5 min	11.3 %
Na zimno	Citra	50 g	7 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	50 g	7 dni	9.5 %
Na zimno	Falconer's flight	50 g	7 dni	11.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile