

Four Finger Jack - Bulldog

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **41**
- SRM **7.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania --- %/h
- Ilość gotowanej brzeczki --- L

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy Bulldog	3.6 kg (100%)	--- %	17.5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	25 g	20 min	6 %
Gotowanie	Citra	25 g	20 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	25 g	5 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	5 min	12 %

Drożdże

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

Notatki

- Temperatura fermentacji:
20°C pierwsze 12h
15°C fermentacja buźliwa (2tyg)
23 paź 2018, 18:44