

## Gluten Free APA

- Gęstość **11.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **108**
- SRM **19.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Profimator - Koncentrat brzezki piwnej bezglutenowej MALT GLUTENFREE	3 kg (100%)	--- %	60

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	40 g	60 min	13 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	30 g	15 min	12 %
Gotowanie	Cascade	40 g	0 min	6 %
Na zimno	Citra	30 g	14 dni	12 %
Na zimno	Cascade	60 g	14 dni	6 %
Na zimno	Amarillo	30 g	14 dni	9.5 %
Na zimno	Simcoe	20 g	14 dni	13 %

### Drożdże

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