

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 |