

Golarz Filip

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **72**
- SRM **6.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (14.3%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (14.3%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (71.4%)	79 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	11.6 %
Gotowanie	Waimea	15 g	60 min	15.3 %
Gotowanie	Pacific Gem	15 g	60 min	13.9 %
Gotowanie	Dr Rudi	15 g	20 min	11.9 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	15 g	20 min	9.9 %
Gotowanie	Waimea	15 g	0 min	15.3 %
Gotowanie	Pacific Gem	15 g	0 min	13.9 %
Whirlpool	Dr Rudi	15 g	0 min	11.9 %
Whirlpool	Rakau (NZ)	15 g	0 min	9.9 %
Na zimno	Waimea	20 g	6 dni	15.3 %
Na zimno	Pacific Gem	20 g	6 dni	13.9 %
Na zimno	Dr Rudi	20 g	6 dni	11.9 %
Na zimno	Rakau (NZ)	20 g	6 dni	9.9 %