

## green day

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM **11.1**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal	3.4 kg (100%)	100 %	26

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	8 %
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	Chinook	5 g	30 min	10 %
Gotowanie	Marynka	5 g	20 min	8 %
Na zimno	Citra	20 g	7 dni	12 %

### Drożdże

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

### Notatki

- Fermentacja burzliwa 6 dni (16-19st)  
Fermentacja cicha 5 dni z chmieleniem na zimno (15-16 st; jeden dzień około 18-19st)

3,7 g cukru na butelkę do refermentacji.  
27 paź 2016, 23:07