

Ile Apy w Ipie 5 Grudnia

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **55**
- SRM **11.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	3.6 kg (94.7%)	100 %	40
Cukier	Cukier	0.2 kg (5.3%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Topaz	20 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Cluster	20 g	30 min	7.4 %
Gotowanie	Palisade	20 g	30 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Cluster	10 g	5 min	7.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Palisade	10 g	5 min	8.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Ziolo	Kolendra	10 g	Fermentacja cicha	4 dni