

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **62**
- SRM **12.5**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **29 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	5.1 kg (100%)	80 %	35

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	30 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	45 g	1 min	10.5 %
Na zimno	Centennial	45 g	7 dni	10.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.4 g	Fermentis

### Notatki

- 1. Fermentacja w pomieszczeniu ~17 stopni
- 2. Cukromierz wskazał ~16 Blg
- 3. Po dwóch tygodniach stabilne 3.5 Blg, złane na cichą, pachnie mango
- 4. Po tygodniu cichej złane do butelek z dodatkiem 120g glukozy rozpuszczonych w ~750ml przegotowanej wody. Pierwsze wrażenia - dobre, brak wad wyczuwalnych nosem laika, trochę za gorzkie.  
15 kwi 2018, 21:23