

# Lady Liberty

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **52**
- SRM **10.3**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **28.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	3.4 kg (88.9%)	82 %	35
Suchy ekstrakt	Ekstrakt słodowy jasny	0.2 kg (5.2%)	99 %	20
Ziarno	Weyermann - Carared lepiej Caraamber	0.225 kg (5.9%)	60 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	20 g	30 min	8.9 %
Gotowanie	Amarillo	8 g	15 min	8.2 %
Gotowanie	Centennial	10 g	15 min	8.9 %
Gotowanie	Cascade	40 g	15 min	8.7 %
Whirlpool	Cascade	60 g	15 min	8.7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis

## Notatki

- Na start do 12L 1.3 kg pale ale + 0.2 kg suchego.  
Steeping ziarna w 71\* przez 30 min.  
Chmielenie.  
Whirlpool w temp. 90°C ?, dodać chmiel potem resztę ekstraktu (2.1kg pale ale).  
12 paź 2018, 16:37