

# Light Ale Clitoria Ternatea

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **27**
- SRM **2.3**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa      | Ilość       | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Heidelberg | 6 kg (100%) | 80.5 %     | 2   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | HBC 472 Experimental | 10 g  | 60 min | 11.8 %     |
| Gotowanie | HBC 472 Experimental | 15 g  | 20 min | 11.8 %     |
| Gotowanie | HBC 472 Experimental | 25 g  | 10 min | 11.8 %     |
| Na zimno  | Talus                | 50 g  | 3 dni  | 8.2 %      |
| Na zimno  | Falconer's Flight    | 50 g  | 3 dni  | 10.5 %     |

## Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma   | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|---------|-------|--------------|
| Safale S-33 | Ale | Kultury | 200 g | -            |

## Dodatki

| Typ   | Nazwa             | Ilość | Użyto do          | Czas   |
|-------|-------------------|-------|-------------------|--------|
| Ziolo | Clitoria Ternatea | 50 g  | Gotowanie         | 15 min |
| Ziolo | Clitoria Ternatea | 50 g  | Fermentacja cicha | 3 dni  |