

Lipcowa APkA

- Gęstość **5.8 BLG**
- ABV **2.2 %**
- IBU **35**
- SRM ---
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	bruntal ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (100%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	5 g	60 min	8.5 %
Gotowanie	Amarillo	5 g	60 min	7.5 %
Gotowanie	Centennial	5 g	60 min	8.5 %
Gotowanie	Amarillo	5 g	30 min	7.5 %
Gotowanie	Centennial	5 g	30 min	8.5 %
Gotowanie	Amarillo	12 g	10 min	7.5 %
Gotowanie	Centennial	10 g	10 min	8.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- BLG po chmieleniu:
9.07.2019r.
zlane na cichą:
chmielenie na zimno:
butelkowanie:
9 lip 2019, 16:56