

Moja APA II

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **46**
- SRM **9.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.5 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal jasny	1.7 kg (38.1%)	81 %	26
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	1.7 kg (38.1%)	80 %	35
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	0.56 kg (12.6%)	80 %	30
Cukier	Cukier	0.5 kg (11.2%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	14.4 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	13.3 g	30 min	14.4 %
Gotowanie	Cascade	20 g	10 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	13.3 g	0 min	6 %
Na zimno	Citra	30 g	7 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- 14 BLG start
5 gru 2017, 15:41