

Mouse Party #8

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **36**
- SRM **4.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (100%)	85 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	5 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Citra	5 g	10 min	12.8 %
Gotowanie	Chinook	5 g	10 min	12.8 %
Gotowanie	Cascade	5 g	10 min	6 %
Gotowanie	Citra	5 g	5 min	12.8 %
Gotowanie	Chinook	5 g	5 min	12.8 %
Gotowanie	Cascade	5 g	5 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	0 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	10 g	0 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	0 min	6 %
Na zimno	Citra	10 g	3 dni	12.8 %
Na zimno	Chinook	10 g	3 dni	12.8 %
Na zimno	Cascade	10 g	3 dni	6 %
Na zimno	Citra	10 g	7 dni	12.8 %
Na zimno	Chinook	10 g	7 dni	12.8 %
Na zimno	Cascade	10 g	7 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

US-05	Ale	Suche	11 g	---
-------	-----	-------	------	-----