

Pacific Pale Ale 13,5

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **44**
- SRM **5.2**
- Styl **American Amber 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (92.6%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.4 kg (7.4%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	10 g	55 min	15 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	30 min	15 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	10 min	15 %
Gotowanie	Galaxy	50 g	3 min	15 %

Notatki

- Słód pale ale VIKING MALT 4kg
Słód karmelowy 30 VIKING MALT 0,4kg

80g galaxy
13 wrz 2018, 15:10