

Pacific Pale Ale#14

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **32**
- SRM **10.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	3.2 kg (100%)	80 %	35

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacific Jade	5 g	30 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Waimea	10 g	20 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Waimea	10 g	10 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Waimea	10 g	5 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Waimea	20 g	1 min	15 %
Whirlpool	Pacific Jade	50 g	1 min	12.6 %
i schłodzić do 85C , potrzymać 10 min				

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11 g	---

Notatki

- Burzliwa - 17/18C
OG 12,5
FG 2
ABV 5,7%
Refermentacja - 2.3 vol CO2
Rozlew 31 XII 2017
9 sie 2017, 10:24