

pale ale

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **39**
- SRM **16.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **22.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy Bruntal bursztynowy	3.4 kg (100%)	--- %	40

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	10 g	60 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Palisade	10 g	10 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Palisade	10 g	5 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Palisade	10 g	5 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Palisade	10 g	0 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	0 min	12 %
Na zimno	Simcoe	25 g	7 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.3 g	Safale

Notatki

- Chmienie
Summit - 10 g 60 minut gotowania
Palisade - 10 g 50 minuta
Citra - 10 g 50 minuta
Palisade - 10 g 55 minuta
Citra - 10 g 55 minuta
Palisade - 10 g 60 minuta koniec gotowania
Citra - 10 g 60 minuta koniec gotowania
Simcoe - 25 g na ZIMNO (po 8 dniach na 7 dni)

2 gru 2016, 07:31