

Pale Ale Clone (Sierra Nevada)

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **31**
- SRM **7.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pale Ale (Strzegom)	2 kg (94.1%)	79 %	6.5
Ziarno	Karmelowy	0.125 kg (5.9%)	75 %	140

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	2.3 g	60 min	12 %
Gotowanie	Perle	8.5 g	60 min	7 %
Gotowanie	Cascade	12.5 g	15 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	9.4 g	0 min	5 %
Na zimno	Cascade	9.4 g	4 dni	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	6.5 g	---

Notatki

- Wymaga poprawek o ewentualne uwagi z dnia warzenia!!!
1 gru 2017, 21:06