

palebu

- Gęstość **5.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **44**
- SRM **9.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.2 L**

Zacieranie

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

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Suchy ekstrakt	glukoza	1.44 kg (100%)	55 %	44

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	citra	14.44 g	20 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	amarillo	14.44 g	10 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	cascade	7.22 g	10 min	7.3 %
Na zimno	amarillo	7.22 g	6 dni	8.8 %
Na zimno	cascade	7.22 g	6 dni	7.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	7.22 g	Fermentis