

PAPA Citra+Cascade+Lubelski

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **36**
- SRM **17.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Profimator blond koncentrat brzezki piwnej	4 kg (100%)	65 %	60

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade DE	20 g	60 min	5 %
Gotowanie	Citra	19 g	25 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade DE	10 g	5 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	5 g	5 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis