

## PAPA tarapata...

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **68**
- SRM **25.4**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Masterpint Pale Ale	1.6 kg (39.8%)	81 %	26
Płynny ekstrakt	Bruntal	2.42 kg (60.2%)	81 %	188

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	60 min	13.5 %
Na zimno	Sybillia	50 g	4 dni	3.5 %
Na zimno	Citra	50 g	4 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	25 g	4 dni	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	---

### Notatki

- 24.06
  1. Gotowałem chmiel Magnum przez godzinę w 3 litrach wody (czy to coś da to nie wiem ;P )
  2. Odfiltrowałem chmiel dodałem brewkita i ekstrakty ( wyszła gęściara)
  3. Przełałem do fermentora, dolałem wody do 22l
  4. wyszło 13,1BLG przy 25stC czyli  $13,1 + (25-20)0,05 = 13,4BLG$

9.07

Dodałem chmiele:  
Sybillia 50g w szyszkach  
Citra 50g w granulacie  
Mosaic 25g w granulacie

13.07

Rozlałem do 40 butelek 0,5 z dodatkiem cukru do każdej butelki osobno (plastikowa miarka na 0,33l butelkę).

Zeszło do ok. 3BLG a zatem alkoholu jest około:  $(13,4-3)/1,938 = 5,4\%$

14 lip 2017, 12:55