

PAPcio Chmiel

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **35**
- SRM **7.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (38.6%)	80 %	30
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy Monachijski - Weyermann Munich Amber	1.7 kg (38.6%)	78 %	22
Suchy ekstrakt	ekstrakt słodowy suchy	0.5 kg (11.4%)	--- %	---
Cukier	glukoza	0.5 kg (11.4%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	30 g	70 min	5.6 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	20 min	4 %
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	12.5 %
Na zimno	Citra	10 g	7 dni	12.5 %

Drożdże

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