

Pierwsze koty!

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **64**
- SRM **12.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Gozdawa ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (87.2%)	80 %	45
Cukier	Cukier biały	0.5 kg (12.8%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	20 g	45 min	14.2 %
Gotowanie	Chinook	25 g	20 min	7.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Magnat	30 g	5 min	14.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	5 min	13.7 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Klitoria Ternateńska	10 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Klitoria została dodana na ostatnie 5 min gotowania.
27 sie 2023, 18:52