

pirszo apa

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **41**
- SRM **4.7**
- 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**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Carahell	0.36 kg (8.3%)	77 %	26
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (22.9%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (22.9%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	1 kg (22.9%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	1 kg (22.9%)	81 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	50 min	12 %
Gotowanie	Chinook	20 g	10 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	20 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	3 min	10 %

Drożdże

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

Notatki

- biab
3 maj 2017, 15:33