

po prostu APA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **49**
- SRM **7.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.5 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.5 kg (60.9%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	1.5 kg (26.1%)	85 %	5
Ziarno	Żytni	0.5 kg (8.7%)	85 %	8
Ziarno	Karmelowy żytni weyermann	0.25 kg (4.3%)	75 %	170

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	33 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Amarillo	33 g	20 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	33 g	0 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us 05	Ale	Suche	23 g	---

Notatki

- 09,06,2018 = 6.9brix/3.0blg
9 cze 2018, 14:20