

ppa

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **40**
- SRM **7.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.85 kg (38.9%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2.47 kg (52%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.43 kg (9.1%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Motueka	5 g	30 min	7 %
Gotowanie	Sybilla	5 g	25 min	3.5 %
Gotowanie	Sybilla	5 g	20 min	3.5 %
Gotowanie	Sybilla	5 g	15 min	3.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	10 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	5 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	0 min	4 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	50 g	5 dni	4 %
Gotowanie	Chinook	5 g	60 min	13 %
Gotowanie	Motueka	10 g	10 min	7 %
Gotowanie	Motueka	5 g	5 min	7 %
Na zimno	Motueka	25 g	5 dni	7 %
Na zimno	Sybilla	25 g	5 dni	3.5 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	30 min	3.5 %
Gotowanie	Motueka	5 g	20 min	7 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	30 min	4 %
Gotowanie	Sybilla	30 g	5 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

us 05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
-------	-----	-------	--------	-----------