

sinlge hop citra

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM **5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.8 kg (74.5%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.3 kg (5.9%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (19.6%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	8 g	60 min	17 %
Gotowanie	Citra	15 g	20 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	20 g	5 min	13.5 %
Whirlpool	Citra	15 g	20 min	13.5 %
Na zimno	Citra	50 g	4 dni	13.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentis

Notatki

- 24 litry
12 blg - 2 blg
zabutelkowano 02.12.2016
dodano 165 g cukru - 3,4 g na 0,5l
22 lis 2016, 20:49