

# superdelic

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **24**
- SRM **5.3**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **380 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **399 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **480.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **95 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **216 L**
- Całkowita objętość zacieru **288 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons best pale ale	47 kg (65.3%)	80 %	5
Ziarno	Simpsons Munich Malt	25 kg (34.7%)	80 %	22

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	superdelic	300 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	superdelic	1000 g	3 min	9.5 %
Na zimno	superdelic	2000 g	5 dni	9.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
05	Ale	Suche	500 g	---