

Test3 HPA słody - testujemy styl mieszany

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **27**
- SRM **11.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **2.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **3.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (20.8%)	61 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.2 kg (8.3%)	80 %	2
Płynny ekstrakt	Gozdawa ekstrakt słodowy superjasny	1.7 kg (70.8%)	80 %	40

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mandarina Bavaria	20 g	50 min	7 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	20 g	3 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa - Pure Ale Yeast 7	Ale	Suche	10 g	---