

Trotula 2019

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **56**
- SRM **9.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **4 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **4.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Suchy ekstrakt	Dry Extract (DME) - Light	0.35 kg (51.9%)	100 %	16
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	0.15 kg (22.2%)	100 %	7
Ziarno	Caramunich® typ I	0.175 kg (25.9%)	100 %	80

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	4 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Wakatu	6 g	30 min	8.5 %
Gotowanie	Cascade	3 g	15 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	2 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Basil	27 g	Gotowanie	0 min

Notatki

- Add Basil at flame out and let wort cool with Basil

<https://untappd.com/b/cinema-brewers-paradiso/1013460>
3 lut 2019, 16:24