

W1

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **52**
- SRM **10.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **11.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	1.7 kg (100%)	80 %	35

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Magnum	5 g	45 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	3 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	3 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	1 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	1 min	10 %
Na zimno	Citra	10 g	7 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	5 g	7 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	7 g	Fermentis

Notatki

- 1) Zagotowane 7L wody
 - 2) Rozpuszczony ekstrakt
 - 3) Chmienie
 - 4) Po gotowaniu pozostało około 5.5L
 - 5) Rozcieńczenie zimną wodą do 10L - 13blg
 - 6) Uwodnione drożdże wlane na dno fermentora i zalane brzeczka
- Strata przy przelewaniu na cichą około 0.5l
Strata po chmieleniu na zimno około 0.5l

Do refermentacji 67g glukozy na 9l piwa.
Rozlew: 18 butelek 0.5l
25 lip 2017, 20:00