

warka #2 Pale Ale - Mangrove Jacks

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **20**
- SRM **4.8**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **15 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **23.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy płynny nachmielony	1.7 kg (50%)	--- %	---
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy niechmielony Browamator	1.7 kg (50%)	--- %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	15 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jacks Saccharomyces cerevisiae	Ale	Suche	7 g	---