

## warka 3

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **74**
- SRM **10.2**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Liquid Extract (LME) - Pale	1.7 kg (45.9%)	80 %	16
Płynny ekstrakt	Liquid Extract (LME) - Pale	1.7 kg (45.9%)	80 %	16
Cukier	karmel	0.3 kg (8.1%)	100 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Herkules	20 g	35 min	18 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	25 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	20 g	25 min	13 %

### Drożdże

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

### Notatki

- 300g cukru trzcinowego karmelizowane z wodą.  
ekstrakty gotowane częściowo, Chmiel + 1 ekstrakt w garnku 8 l, drugi ekstrakt w garnku 5 l. całość uzupełniona kranową z prysznicą w celu napowietrzenia brzezki  
chmiel herkules szyszka, gotowany 35 min w worku muslinowym. wyjęty przed  
chmielem aromatycznym, pelet,  
zmierzona wartość BLG 15  
drożdże uwodnione w brzezce ruszyły natychmiast.  
30 lis 2016, 19:52