

Yankee Doodle

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **95**
- SRM **14.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania --- %/h
- Ilość gotowanej brzeczki --- L

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	bruntal pale ale	3.4 kg (69.4%)	81 %	25.6
Suchy ekstrakt	bruntal jasny	1 kg (20.4%)	81 %	25
Cukier	glukoza	0.5 kg (10.2%)	100 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nugget	25 g	60 min	15.4 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	40 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	20 min	11.7 %
Whirlpool	Nugget	5 g	0 min	15.4 %
Whirlpool	Simcoe	5 g	0 min	13.2 %
Whirlpool	Mosaic	5 g	0 min	11.7 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	10 dni	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- BLG początkowe 17,2
widoczny start fermentacji po 6h od zadania drożdży
4 wrz 2016, 15:29