

zwykły single nr 5 ver1

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **32**
- SRM **4.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (100%)	79 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	15 g	60 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	15 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	5 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	1 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	mech irlandzki	3 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- koszta
słody 16
chmiel 11
drożdże 9
dodatki 4
opakowanie 28
suma 68/40=1,7
6 gru 2019, 10:26