

## 11 Chmiel 04

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **244**
- SRM **9.2**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal	3.4 kg (66.7%)	81 %	26
Płynny ekstrakt	Gozdawa	1.7 kg (33.3%)	80 %	20

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Apollo	50 g	60 min	17 %
Gotowanie	Chinook	50 g	60 min	13 %
Gotowanie	Apollo	50 g	30 min	17 %
Gotowanie	Chinook	50 g	30 min	13 %
Gotowanie	Simcoe	50 g	10 min	13.2 %

### Drożdże

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