

## 2???

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **50**
- SRM **13.7**

### 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (30.8%)	81 %	4
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3 kg (46.2%)	80 %	7
Ziarno	Bestmalz Red X	1 kg (15.4%)	79 %	30
Ziarno	red rey crystal	0.5 kg (7.7%)	80 %	237

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	20 g	60 min	11.4 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	15 min	11.4 %
Gotowanie	Chinook	30 g	10 min	9.3 %
Gotowanie	El Dorado	10 g	5 min	13.2 %
Na zimno	WAI-ITI	30 g	7 dni	1.6 %
Na zimno	lunga	10 g	7 dni	10.3 %
Na zimno	El Dorado	20 g	7 dni	13.2 %

### Drożdże

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