

## #2

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **65**
- SRM ---

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	5.1 kg (100%)	80 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	15 min	8.8 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	15 min	12.1 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	10 min	8.8 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	10 min	12.1 %
Gotowanie	Amarillo	50 g	5 min	8.8 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	5 min	12.1 %
Gotowanie	Amarillo	50 g	1 min	8.8 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	1 min	12.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.4 g	Safale