

## #35 Ale Muszkieter

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU **22**
- SRM ---
- Styl **Old Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	polding pale ale	1.3 kg (45.6%)	78 %	---
Płynny ekstrakt	polding jasne	1.3 kg (45.6%)	78 %	---
Ziarno	slod	0.25 kg (8.8%)	81 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook PL	10 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Tomyski	20 g	20 min	4.9 %
Gotowanie	Aramis	20 g	10 min	5.5 %
Na zimno	Aramis	10 g	3 dni	5.5 %
Na zimno	Tomyski	30 g	3 dni	4.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	30 ml	wlasne