

## 4 Pines clone

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **58**
- SRM **5.7**
- Styl **American Pale Ale**

### 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 brzożki **25.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Suchy ekstrakt	Dry Extract (DME) - Dark	0.5 kg (20%)	95 %	35
Cukier	glukoza	0.5 kg (20%)	--- %	---
Płynny ekstrakt	Briess LME - Golden Light	1.5 kg (60%)	78 %	8

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	12 %
Gotowanie	Cascade	20 g	30 min	6 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Cascade	10 g	10 min	6 %
Whirlpool	Citra	20 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	20 g	5 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Brewkit	Ale	Suche	10 g	---