

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 brzezki **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 | --- |