

## #42 Dokładkę dżemu?

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **36**
- SRM **10.6**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.6 L**
- Straty z fermentacji **9 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	4.25 kg (100%)	70 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook USA 2018 granulát	12 g	60 min	13.1 %
Gotowanie	Pacifica (NZ) 2016	35 g	30 min	5.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Pacifica (NZ) 2016	15 g	10 min	5.4 %
Na zimno	Chinook USA 2018 granulát	38 g	5 dni	13.1 %
Na zimno	Pacifica (NZ) 2016	50 g	5 dni	5.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile