

#58 Skalna / Saneczkowa

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **36**
- SRM **13**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.5 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.3 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|-----------------------------|---------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Ekstrakt słodowy jęczmienny | 3.4 kg (100%) | 70.5 % | 45 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Cashmere US 2018 granulat | 13 g | 60 min | 9.4 % |
| Gotowanie | Cashmere US 2018 granulat | 13 g | 30 min | 9.4 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Galaxy AUS 2019 granulat | 13 g | 10 min | 13.6 % |
| Na zimno | Galaxy AUS 2019 granulat | 37 g | 5 dni | 13.6 % |
| Na zimno | Cashmere US 2018 granulat | 74 g | 5 dni | 9.4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------|------------|--------|--------|------------------|
| FM50 Kłosa Kansas | Pszeniczne | Gęstwa | 100 ml | Fermentum Mobile |