

## #6 Resztkowe :D

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **44**
- SRM **5.9**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	1 kg (39.5%)	80.5 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	1.27 kg (50.2%)	80.5 %	6
Ziarno	Carnel Amber Malt	0.16 kg (6.3%)	75 %	70
Ziarno	BESTMALZ - Best Vienna	0.1 kg (4%)	80.5 %	9

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	13.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	8 g	15 min	10.8 %
Gotowanie	Citra	8 g	5 min	12.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	1 g	Safale