

## #6ALEv2

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **24**
- SRM **11**
- Styl **Old Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	polding	3.4 kg (86.1%)	78 %	40
Ziarno	SŁÓD KARMELOWY Viking Malt	0.25 kg (6.3%)	75 %	30
Cukier	cukier	0.3 kg (7.6%)	100 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	8.7 %
Gotowanie	Cascade	20 g	10 min	6.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	30 g	1 min	6.6 %
Na zimno	Cascade	50 g	4 dni	6.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Fermentis