

## 9L

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **23**
- SRM **3.6**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **0.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Suchy ekstrakt	Briess DME - Golden Light	0.808 kg (72.9%)	95 %	8
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.2 kg (18.1%)	75 %	20
Cukier	Cane (Beet) Sugar	0.1 kg (9%)	100 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	5 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	5 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	5 g	5 min	10 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	0 min	10 %
Na zimno	Mosaic	25 g	5 dni	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	100 ml	Danstar

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	protafloc	3 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	52ph stabilizer	8 g	Zacieranie	60 min