

# Ale Bursztyn

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **48**
- SRM ---
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **25.3 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Malt Dark ekstrakt jasny	1.7 kg (50%)	--- %	---
Płynny ekstrakt	Malt light ekstrakt ciemny	1.7 kg (50%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Marynka	10 g	30 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	20 g	45 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	10 g	55 min	4 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	40 g	7 dni	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Suche	11.5 g	Safale