

## ALE Sebastiana04

---

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **28**
- SRM **10.3**
- Styl **Blonde Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	3.5 kg (83.3%)	80 %	36
Cukier	Glukoza	0.7 kg (16.7%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	50 min	10 %
Gotowanie	Chinook	10 g	50 min	13 %
Gotowanie	Sybilla	25 g	5 min	3.5 %