

## American soul2

---

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU ---
- SRM **5.2**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (52.1%)	81 %	4
Ziarno	Colorado Honing	1 kg (20.8%)	80 %	12
Ziarno	Colorado Pale Bas	1 kg (20.8%)	80 %	12
Ziarno	Colorado Crystal	0.3 kg (6.3%)	80 %	20

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Lublin (Lubelski)	30 g	5 min	4 %
Zacieranie	Marynka	30 g	10 min	10 %
Zacieranie	Sybilla	30 g	40 min	3.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	200 ml	---