

## Apka na ekstrakcie

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **64**
- SRM **8.5**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal	2.2 kg (64.7%)	81 %	26
Cukier	Invert Sugar	1.2 kg (35.3%)	100 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	30 g	70 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	30 g	25 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	3 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	35 g	1 min	6 %
Na zimno	Cascade	25 g	8 dni	6 %

### Drożdże

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

### Notatki

- Wszystko ruszyło zgodnie z planem, drożdże us jak zwykle mnie nie zawiodły.  
*18 gru 2016, 21:36*