

## Boggs 8Hour

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **63.43**
- SRM **7.28**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45.42 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **45.42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **56.78 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Suchy ekstrakt	Dry Malt Extract - Light	6.8 kg	91.3 %	9
Cukier	Honey	0.23 kg	91.3 %	4
Ziarno	Caramel / Crystal 40L	0.68 kg	73.91 %	105

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	56.7 g	60 min	12.7 %
Gotowanie	Simcoe	28.35 g	20 min	12.7 %
Gotowanie	Simcoe	28.35 g	5 min	12.7 %
Gotowanie	Amarillo	28.35 g	5 min	8.6 %
Na zimno	Citra	56.7 g	3 dni	11 %
Gotowanie	Amarillo	28.35 g	20 min	8.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Nottingham Ale Yeast	Ale	Suche	--- g	Danstar

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirfloc	1000 g	Gotowanie	20 min
Klarowanie	irish moss	2.46 g	Gotowanie	20 min