

## C SHELL (CSH)#3

- Gęstość **10 BLG**
- ABV ---
- IBU **45**
- SRM **9.4**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	3.4 kg (100%)	80 %	35

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	14.3 %
Gotowanie	citra	15 g	35 min	14.3 %
Gotowanie	Citra	15 g	10 min	14.3 %
Gotowanie	citra	10 g	5 min	14.3 %
Aromat (koniec gotowania)	citra	10 g	0 min	14.3 %
Aromat (koniec gotowania)	citra	10 g	-3 min	14.3 %
Na zimno	citra	40 g	5 dni	14.3 %

### Drożdże

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