

## Debiutant

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **40**
- SRM **10.6**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa            | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|------------------|---------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal Pale Ale | 3.4 kg (100%) | 80 %       | 33  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Amarillo | 30 g  | 50 min | 9.5 %      |
| Gotowanie                 | Amarillo | 10 g  | 20 min | 9.5 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra    | 25 g  | 0 min  | 12 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic   | 25 g  | 0 min  | 10 %       |
| Na zimno                  | Citra    | 25 g  | 5 dni  | 12 %       |
| Na zimno                  | Amarillo | 10 g  | 5 dni  | 9.5 %      |
| Na zimno                  | Mosaic   | 25 g  | 5 dni  | 10 %       |

### Drożdże

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