

## 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	---