

## dfgdfg

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **28**
- SRM **16.7**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | wes pszeniczny ekstrakt    | 1.7 kg (45.9%) | 80 %       | 60  |
| Płynny ekstrakt | WES ekstrakt słodowy jasny | 1.7 kg (45.9%) | 80 %       | 80  |
| Suchy ekstrakt  | Dry Extract (DME) - Light  | 0.3 kg (8.1%)  | 95 %       | 16  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa         | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | citra         | 10 g  | 60 min | 12.3 %     |
| Gotowanie | Nelson Sauvín | 15 g  | 25 min | 11.1 %     |
| Gotowanie | Nelson Sauvín | 5 g   | 10 min | 11.1 %     |