

## 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 %