

## Dokersowe

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **30**
- SRM **12.6**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (89.5%)	80 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (10.5%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	10 g	60 min	4 %
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	10 g	3 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	---