

## 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 brzeczki **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  | ---          |