

## Drugi po raz drugi

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **34**
- SRM **10.1**
- 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**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **2.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **3.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale	1.7 kg (40.5%)	80 %	35
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (40.5%)	81 %	26
Ziarno	Pilzneński	0.5 kg (11.9%)	81 %	4
Ziarno	Carahell	0.3 kg (7.1%)	77 %	26

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	5 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	20 g	0 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	1.25 g	Gotowanie	10 min