

## E Funkcja z formy

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **108**
- SRM **3.6**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.8 L**

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa      | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|------------|---------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Pilzneński | 3.4 kg (100%) | 81 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Citra      | 30 g  | 60 min | 12.4 %     |
| Gotowanie                 | Rakau (NZ) | 10 g  | 60 min | 9.5 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo   | 30 g  | 30 min | 8.8 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Rakau (NZ) | 10 g  | 30 min | 9.5 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra      | 30 g  | 2 min  | 12.4 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Rakau (NZ) | 20 g  | 2 min  | 9.5 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo   | 10 g  | 2 min  | 8.8 %      |
| Na zimno                  | Rakau (NZ) | 50 g  | 7 dni  | 9.5 %      |
| Na zimno                  | Amarillo   | 20 g  | 7 dni  | 8.8 %      |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis    |