

## Ekstraktale

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **24**
- SRM **12.8**
- 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 brzożki **12.3 L**

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                           | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|---------------------------------|----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | WES ekstrakt słodowy jasny      | 1.5 kg (88.2%) | 80 %       | 45  |
| Płynny ekstrakt | WES ekstrakt słodowy pszeniczny | 0.2 kg (11.8%) | 80 %       | 60  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Oktawia | 10 g  | 60 min | 7.1 %      |
| Gotowanie                 | Oktawia | 5 g   | 30 min | 7.1 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Ekuanot | 10 g  | 1 min  | 14 %       |

### Drożdże

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