

# Endeavour

---

- Gęstość **11.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **32**
- SRM **5.7**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **7.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.9 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) Bel	2.5 kg (92.6%)	80 %	6
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.2 kg (7.4%)	75 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Endeavour	15 g	60 min	7.5 %
Gotowanie	Endeavour	15 g	15 min	7.5 %
Gotowanie	Endeavour	10 g	5 min	7.5 %
Whirlpool	Endeavour	30 g	---	7.5 %
Na zimno	Endeavour	30 g	---	7.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Denny Favorite 50	Ale	Płynne	125 ml	---