

## falcon

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **42**
- SRM **1.2**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	2.3 kg (79.3%)	80 %	---
Płynny ekstrakt	Żytni	0.6 kg (20.7%)	85 %	8

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	10 g	60 min	18 %
Gotowanie	falconers	30 g	15 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	falconers	30 g	0 min	11 %
Na zimno	falconers	30 g	7 dni	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	6 g	Safale