

## home2

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **72**
- SRM **11**

### 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 brzezki **25.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	3.4 kg (82.9%)	80 %	35
Cukier	Brown Sugar, Light	0.7 kg (17.1%)	100 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	13 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	30 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	30 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	15 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	1 min	4 %
Na zimno	Mosaic	60 g	5 dni	10 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	30 g	5 dni	4 %

### Drożdże

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