

## Jesienny CZAS

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **96**
- SRM **49.1**
- Styl **Brown IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.7 kg (33.3%)	73 %	600
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy Pale Ale	3.4 kg (66.7%)	73 %	35

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zeus/Columbus	25 g	55 min	14.6 %
Gotowanie	Sorachi Ace	19 g	30 min	9.4 %
Gotowanie	Chinook	19 g	30 min	12.8 %
Gotowanie	Ahtanum	30 g	15 min	4 %
Gotowanie	Sorachi Ace	20 g	15 min	9.4 %
Gotowanie	Chinook	20 g	15 min	12.8 %
Na zimno	Sorachi Ace	50 g	7 dni	9.4 %
Na zimno	Chinook	50 g	7 dni	13 %
Na zimno	Ahtanum	30 g	7 dni	4 %

### Drożdże

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