

## Let's start!

---

- Gęstość **13.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- SRM **5.3**
- Styl **American Pale Ale**

### 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 **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.5 kg (77.8%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (11.1%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann wiedeński	0.5 kg (11.1%)	80 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	15 g	15 min	12 %
Gotowanie	Citra	15 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %

### Drożdże

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