

# LetniCzil

- Gęstość **4.3 BLG**
- ABV **1.6 %**
- IBU **39**
- SRM **4.6**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania --- **L**
- Całkowita objętość zacieru --- **L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Cukier	Glukoza	3 kg (100%)	30 %	10

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Angus	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Citra	7 g	60 min	12 %
Gotowanie	lunga	5 g	60 min	11 %

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Cytryny	8 g	Fermentacja cicha	60 dni
Ziolo	Imbir	999 g	Gotowanie	70 min

## Notatki

- Cytrynowo imbirowa APA na nie amerykańskich chmielach bo po co  
9 lut 2018, 16:56