

## listening to the new shoegaze records with you is just what i need

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **42**
- SRM **10.2**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	1.7 kg (38.6%)	80 %	35
Płynny ekstrakt	Bruntal	1.7 kg (38.6%)	81 %	26
Suchy ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0.5 kg (11.4%)	80 %	25
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (11.4%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	5 min	11 %
Gotowanie	Citra	10 g	5 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	8 min	9.5 %
Na zimno	Amarillo	20 g	7 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	20 g	7 dni	12 %
Na zimno	Chinook	20 g	7 dni	13 %
Gotowanie	Chinook	15 g	55 min	11 %
Gotowanie	Citra	15 g	55 min	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	250 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	skórka pomarańczy	15 g	Fermentacja cicha	7 dni