

## Morgoth's Beer III

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **27**
- SRM **9.6**
- 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 **40 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (41.5%)	80 %	5
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.2 kg (29.3%)	90 %	50
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.2 kg (29.3%)	80 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	25 g	35 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	5 min	12 %
Na zimno	Citra	75 g	4 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP810 - San Francisco Lager Yeast	Ale	Suche	10 g	White Labs