

## My First Time

---

- Gęstość **13.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **43**
- SRM ---
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	esencjasmaku	1.7 kg (100%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	10 g	60 min	9.2 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	13.5 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	5 min	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	5 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Chmienie na zimno Citra	17 g	Fermentacja cicha	3 dni
Inne	Chmienie na zimno Mosaic	5 g	Fermentacja cicha	3 dni