

## Najemnik

---

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **27**
- SRM **12.2**
- Styl **Northern English Brown Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **24.1 L**

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa            | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|------------------|---------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal Pale Ale | 4.1 kg (100%) | 80 %       | 35  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Challenger | 30 g  | 50 min | 7 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Fuggles    | 30 g  | 10 min | 4.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Safale       |