

## Nowy początek

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **45**
- SRM **5.8**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6 kg (85.7%)	79 %	6
Ziarno	Carahell	1 kg (14.3%)	77 %	26

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	20 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Comet	15 g	60 min	8.3 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Comet	15 g	30 min	8.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	5 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Comet	10 g	5 min	8.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	5 g	1 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Comet	10 g	1 min	8.3 %
Na zimno	Summit	20 g	5 dni	18 %
Na zimno	Summit	30 g	3 dni	18 %
Na zimno	Summit	30 g	1 dni	18 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	5 g	---