

## Papa

- Gęstość **9 BLG**
- ABV **3.5 %**
- IBU **31**
- SRM ---
- 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	Ekstrakt słodowy niechmielony - PALE ALE 1,7 kg	1.7 kg (63%)	--- %	---
Suchy ekstrakt	Polepszacz do piwa (ekstrakt słodowy jasny/ glukoza) 1kg	1 kg (37%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	30 g	7 dni	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	30 g	0 min	3.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-05	Ale	Suche	11 g	---