

## Piękny Maj

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **27**
- SRM ---
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	COOPERS AUSTRALIAN PALE ALE	1.7 kg (38.6%)	--- %	---
Cukier	biały cukier	1 kg (22.7%)	--- %	---
Płynny ekstrakt	gozdawka amber	1.7 kg (38.6%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Glacier	5 g	30 min	5.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	12 %
Gotowanie	Glacier	20 g	15 min	5.5 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	10 g	5 min	9.5 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	5 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	10 g	5 min	12 %
Gotowanie	Glacier	10 g	5 min	5.5 %
Na zimno	Magnum	10 g	---	13.5 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	---	15.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
diy beer coopers	Lager	Suche	7 g	---