

## ppa

---

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **31**
- SRM ---

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **24.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (100%)	80 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Sybilla	20 g	5 dni	4.5 %
Whirlpool	Sybilla	30 g	0 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	20 g	15 min	6.5 %
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	6.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis