

## PPA

- Gęstość **11 BLG**
- ABV ---
- IBU **38**
- 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 **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **21.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	brewkit	1.7 kg (56.7%)	100 %	---
Płynny ekstrakt	ekstakt	0.8 kg (26.7%)	100 %	---
Cukier	cukier	0.5 kg (16.7%)	100 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	40 min	11 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	30 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	20 g	15 min	4 %
Na zimno	lunga	30 g	3 dni	11 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	60 g	2 dni	4 %

### Drożdże

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