

## proces karki

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **38**
- SRM **4.6**
- 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	WES ekstrakt słodowy jasny	2.9 kg (70.7%)	80 %	---
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.2 kg (29.3%)	80 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Jarrylo	5 g	45 min	15 %
Gotowanie	Citra	5 g	30 min	13.5 %
Gotowanie	Equinox	5 g	30 min	13.1 %
Gotowanie	Citra	5 g	15 min	13.5 %
Gotowanie	Equinox	5 g	15 min	13.1 %
Gotowanie	Jarrylo	5 g	15 min	15 %
Gotowanie	Bullion	10 g	15 min	5 %
Gotowanie	Citra	5 g	5 min	13.5 %
Gotowanie	Jarrylo	5 g	5 min	15 %
Gotowanie	Bulion	20 g	5 min	5 %
Gotowanie	Equinox	5 g	5 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	10 g	0 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Jarrylo	10 g	0 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Bullion	20 g	0 min	7.75 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	0 min	13.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis