

# Promyczek

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **52**
- 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 **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **24.8 L**

## Surowce fermentujące

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

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	30 min	11.5 %
Gotowanie	Chinook	10 g	30 min	8.5 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	10 min	11.5 %
Gotowanie	Chinook	10 g	10 min	8.5 %

## Notatki

- BLG po chmieleniu 13  
8.07.2019r.  
złanie na cichą:  
chmielenie na zimno:  
butelkowanie:  
9 lip 2019, 15:16