

## San Francisco 2

---

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **43**
- SRM **4.8**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.4 kg (86.3%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (13.7%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	13 %
Gotowanie	Citra	15 g	10 min	12 %
Gotowanie	Centennial	15 g	10 min	10.5 %
Gotowanie	Citra	15 g	5 min	12 %
Gotowanie	Centennial	15 g	5 min	10.5 %
Na zimno	Citra	30 g	6 dni	12 %
Na zimno	Centennial	30 g	6 dni	10.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11.5 g	---