

Something here is no yes...

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **25**
- SRM **10.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	3.4 kg (82.9%)	80 %	35
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	0.7 kg (17.1%)	80 %	38

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Calypso	15 g	20 min	12.7 %
Gotowanie	Oktawia	20 g	10 min	9 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	6 min	10 %
Gotowanie	Citra	20 g	2 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	15 g	1 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	El Dorado	15 g	1 min	13.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	20 g	1 min	9 %
Na zimno	Simcoe	30 g	5 dni	11.7 %
Na zimno	Oktawia	10 g	5 dni	9 %
Na zimno	Calypso	30 g	5 dni	12.7 %
Na zimno	Mosaic	30 g	5 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	12 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Glukoza krystaliczna	165 g	Butelkowanie	---