

## soul

---

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **31**
- SRM **4.1**
- 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 **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.1 kg (85.4%)	81 %	4
Ziarno	Colorado Pale Bas	0.7 kg (14.6%)	80 %	12

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	20 min	4 %
Gotowanie	Sybilla	50 g	40 min	3.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s33	Lager	Suche	11.5 g	---