

## Sylwek Ale

---

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **33**
- SRM **7.9**
- Styl **American Amber Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **29 L**

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                      | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | WES ekstrakt słodowy jasny | 4.5 kg (100%) | 80 %       | 20  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Columbus/Tomahawk/Zeus | 15 g  | 60 min | 15.8 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Jarrylo                | 15 g  | 10 min | 14.1 %     |
| Gotowanie                 | Jarrylo                | 15 g  | 5 min  | 14.1 %     |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| us-05 | Ale | Suche | 11 g  | Fermentis    |