

## taki se

- Gęstość **9 BLG**
- ABV **3.5 %**
- IBU **33**
- SRM **6.4**
- Styl **American IPA**

### 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **25.3 L**

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa            | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|------------------|--------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal Pale Ale | 1.7 kg (63%) | 80 %       | 35  |
| Cukier          | glukoza          | 1 kg (37%)   | --- %      | --- |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Lublin (Lubelski) | 50 g  | 60 min | 4 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade           | 30 g  | 10 min | 6 %        |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11 g  | Safale       |