

Warka 7

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **50**
- SRM **11**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **18.1 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|--------------------------------|---------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Liquid Extract (LME) - Pale | 3.4 kg (100%) | 78 % | 16 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Na zimno | Citra | 25 g | 1 dni | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 25 g | 3 min | 12 % |
| Gotowanie | Centennial | 15 g | 15 min | 10.5 % |
| Gotowanie | Warrior | 15 g | 60 min | 15.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 10 g | Fermentis |