

# Werbena

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **41**
- SRM **9**
- Styl **American Amber Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **27.5 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	4.5 kg (100%)	80 %	23

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	45 min	15.8 %
Gotowanie	Jarrylo	20 g	20 min	14.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Azacca	20 g	5 min	10.4 %
Whirlpool	Jarrylo	50 g	0 min	14.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Werbena cytrynowa	20 g	Gotowanie	10 min