

wierzbapa

- Gęstość **11.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **61**
- SRM **14**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | WES ekstrakt słodowy jasny | 3.4 kg (77.3%) | 80 % | 30 |
| Płynny ekstrakt | WES ekstrakt słodowy jasny | 0.5 kg (11.4%) | 80 % | 30 |
| Ziarno | Cara-Pils/Dextrine | 0.5 kg (11.4%) | 72 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 20 g | 3 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Equinox | 20 g | 3 min | 13.4 % |
| Gotowanie | Equinox | 10 g | 10 min | 13.4 % |
| Gotowanie | Citra | 10 g | 15 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Citra | 10 g | 30 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Equinox | 10 g | 45 min | 13.4 % |
| Gotowanie | Citra | 10 g | 60 min | 13.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| us-05 | Ale | Suche | 10 g | --- |