

## goryczka - test

---

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **22**
- SRM **4.9**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                 | Ilość       | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale Malt (2 Row) Bel | 5 kg (100%) | 80 %       | 6   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Saaz (USA) | 50 g  | 60 min | 3.75 %     |