

Kamil piwo parapetówka

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **24**
- SRM **14.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **37 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **38.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **46.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **38 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	5 kg (52.6%)	81 %	8
Ziarno	Diastatyczny	0.5 kg (5.3%)	75 %	3
Ziarno	Karmelowy Czerwony	1 kg (10.5%)	75 %	59
Ziarno	Jasny klepiskowy	0.5 kg (5.3%)	75 %	3
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	1 kg (10.5%)	75 %	30
Ziarno	płatki jęczmienne	1 kg (10.5%)	60 %	4
Ziarno	Castle Cafe	0.5 kg (5.3%)	75.5 %	480

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	45 g	60 min	3.5 %
Gotowanie	Sybilla	60 g	30 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	60 g	10 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis