

## #13

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **31**
- SRM **4.2**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **29 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (82%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (8.2%)	79 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (9.8%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Huell Melon	10 g	60 min	6.2 %
Gotowanie	Huell Melon	40 g	30 min	6.2 %
Gotowanie	Huell Melon	50 g	10 min	6.2 %
Gotowanie	Huell Melon	50 g	0 min	6.2 %
Na zimno	Huell Melon	50 g	7 dni	6.2 %