

#17

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **28**
- SRM **4.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **4 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (39.2%)	80 %	6.5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (39.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (9.8%)	79 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (11.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	15 g	60 min	8.6 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	20 min	8.6 %
Gotowanie	Galaxy	5 g	20 min	13.3 %
Gotowanie	Amarillo	5 g	5 min	8.6 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	5 min	13.3 %
Na zimno	Amarillo	15 g	7 dni	8.6 %
Na zimno	Galaxy	35 g	7 dni	15 %