

## #3

---

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **35**
- SRM **4.6**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (14.3%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (57.1%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (28.6%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	20 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	25 g	5 min	9.5 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	10 %