

43300

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **35**
- SRM **3.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (8.3%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 4 kg (66.7%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 1.5 kg (25%) | 80 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 40 g | 60 min | 7.2 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 20 g | 15 min | 4 % |
| Gotowanie | Cascade PL | 20 g | 15 min | 5.2 % |
| Whirlpool | Cascade PL | 15 g | 0 min | 5.2 % |
| Whirlpool | Lublin (Lubelski) | 15 g | 0 min | 4 % |

Drożdże

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

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|-----------------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | trawa cytrynowa | 5 g | Gotowanie | 15 min |
| Klarowanie | mech irlandzki | 5 g | Gotowanie | 15 min |