

# 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