

## #7 ape

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **32**
- SRM **4.2**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (85.1%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (10.6%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.2 kg (4.3%)	75 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	30 g	45 min	7.2 %
Gotowanie	Perle	20 g	30 min	7.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Eureka!	20 g	0 min	18 %
Na zimno	Cascade	20 g	2 dni	6 %
Na zimno	Centennial	35 g	2 dni	10.5 %
Na zimno	Eureka!	15 g	---	18 %

### Drożdże

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