

asd

---

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **20**
- SRM **6.1**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **2000 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **2100 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **2530 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1500 L**
- Całkowita objętość zacieru **2000 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	330 kg (66%)	80 %	7
Ziarno	Monachijski	170 kg (34%)	80 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Columbus/Tomahawk/Zeus	1000 g	20 min	15.5 %
Whirlpool	Cascade	3000 g	20 min	6 %
Whirlpool	Chinook	2000 g	20 min	13 %