

# Cieńkusz

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **39**
- SRM **3.8**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- 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	Strzegom Pilzneński	2.25 kg (56.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	0.1 kg (2.5%)	79 %	6
Ziarno	Słód Żytni	1 kg (25%)	81 %	9
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.5 kg (12.5%)	75 %	3
Ziarno	Słód Monachijski Typ2	0.15 kg (3.8%)	79 %	15

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Waimea	20 g	20 min	17.4 %
Gotowanie	Marynka	15 g	10 min	8.8 %
Gotowanie	Northern Brewer	25 g	10 min	7.5 %
Na zimno	Waimea	30 g	2 dni	17.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Windsor Ale	Ale	Gęstwa	50 ml	---