

# CojAPAcze

---

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **58**
- SRM **3.7**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28 L**
- Całkowita objętość zacieru **35 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4.2 kg (60%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (35.7%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (4.3%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Azacca	25 g	60 min	14 %
Gotowanie	Equinox	30 g	60 min	13.1 %
Whirlpool	Lemon drop	30 g	0 min	4.6 %
Whirlpool	Dr Rudi	10 g	0 min	11.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis