

## CSA partial mash

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **47**
- SRM **13.1**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	5.1 kg (83.6%)	80 %	35
Ziarno	Słód jęczmienny	0.5 kg (8.2%)	82 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.2%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade PL	15 g	30 min	4.2 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Cascade PL	25 g	10 min	4.2 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Cascade PL	10 g	5 min	4.2 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	5 min	9.5 %
Na zimno	Cascade	50 g	3 dni	6 %
Na zimno	Mosaic	20 g	3 dni	10 %
Na zimno	Amarillo	20 g	3 dni	9.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us 05	Ale	Gęstwa	250 ml	---