

## Czyszczenie magazynu Warka Nr 9

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **51**
- SRM **6.7**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale   | 4.5 kg (73.8%) | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Karmelowy Czerwony  | 0.2 kg (3.3%)  | 75 %       | 50  |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 1.2 kg (19.7%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki owsiane      | 0.2 kg (3.3%)  | 85 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Sterling   | 34 g  | 40 min | 4.5 %      |
| Gotowanie                 | Target     | 15 g  | 40 min | 10.5 %     |
| Gotowanie                 | Willamette | 20 g  | 10 min | 5.2 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra      | 30 g  | 10 min | 12 %       |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa         | Ilość | Użyto do   | Czas   |
|-----------------|---------------|-------|------------|--------|
| Czynnik do wody | Gips piwowski | 2 g   | Zacieranie | 60 min |