

## Dead Pony v2

---

- Gęstość **13.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- SRM **6.3**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	3 kg (49.2%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.7 kg (44.3%)	85 %	7
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.2 kg (3.3%)	74 %	3
Ziarno	Carared	0.2 kg (3.3%)	75 %	39

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	40 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	30 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	30 min	13 %
Gotowanie	Citra	10 g	20 min	12 %
Gotowanie	Citra	10 g	5 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	5 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	5 min	13 %
Na zimno	Citra	30 g	5 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	30 g	5 dni	13 %
Na zimno	Mosaic	30 g	5 dni	10 %