

# Dyn

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **14**
- SRM **7.2**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.9 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (71.4%)	80 %	5
Ziarno	Carared	0.3 kg (8.6%)	75 %	39
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (14.3%)	78 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (5.7%)	79 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	10 g	30 min	3.5 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	10 min	15 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
W-34	Lager	Suche	11.5 g	Danstar