

## Dzień jak codzień

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **36**
- SRM **7.5**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (21.1%)	79 %	6
Ziarno	Pilzneński	2 kg (42.1%)	81 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (5.3%)	79 %	45
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (21.1%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.5 kg (10.5%)	81 %	53

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	20 g	50 min	8 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	50 min	10 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %
Na zimno	Nelson Sauvín	10 g	3 dni	11 %
Na zimno	Ekuanot	50 g	3 dni	14 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis