

## EGPA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **31**
- SRM **4.2**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.3 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.8 kg (81.8%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.2 kg (9.1%)	79 %	22
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (9.1%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	5 g	30 min	12.8 %
Whirlpool	Rakau (NZ)	30 g	20 min	9.5 %
Na zimno	Cascade	40 g	3 dni	5.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	4 g	Fermentis
Safale S-04	Ale	Suche	2 g	Safale

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Earl Gray	40 g	Fermentacja cicha	1 dni