

# EJPIEJ

---

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **33**
- SRM **6.1**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **17 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (70.6%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (23.5%)	79 %	10
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.25 kg (5.9%)	74 %	79

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Willamette	25 g	60 min	6.3 %
Gotowanie	Cascade	20 g	30 min	5.8 %
Gotowanie	Cascade	5 g	10 min	5.8 %