

## Goszki Pałet

---

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **31**
- SRM **10.4**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (80%)	80 %	5
Ziarno	wiedeński	0.5 kg (10%)	--- %	---
Ziarno	Cara crystal	0.35 kg (7%)	78 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.15 kg (3%)	70 %	299

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	20 g	60 min	7.6 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	25 min	5.1 %
Gotowanie	Fuggles	15 g	25 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	5 min	5.1 %
Gotowanie	Fusion UK	15 g	5 min	4.57 %