

## hoppy grains lite

---

- Gęstość **7.1 BLG**
- ABV **2.7 %**
- IBU ---
- SRM **2.5**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.6 L**

### Surowce fermentujące

| Typ     | Nazwa                 | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|---------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno  | Viking Pale Ale malt  | 1 kg (34.5%)   | 80 %       | 5   |
| Ziarno  | Żytni                 | 0.5 kg (17.2%) | 85 %       | 8   |
| Ziarno  | Pszeniczny            | 0.5 kg (17.2%) | 85 %       | 4   |
| Dodatek | Pszenica niesłodowana | 0.5 kg (17.2%) | 75 %       | 3   |
| Ziarno  | Płatki owsiane        | 0.4 kg (13.8%) | 85 %       | 3   |