

KANIKUŁY

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **31**
- SRM **4.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 1 kg (22.2%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2.5 kg (55.6%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 0.7 kg (15.6%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Żytni | 0.3 kg (6.7%) | 85 % | 8 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Ekuanot | 20 g | 60 min | 12.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------|----------------|-------|------------|--------|
| Inne | Płatki Owciane | 300 g | Zacieranie | 60 min |