

## kłos

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **61**
- SRM **5.3**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (33.3%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (16.7%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (16.7%)	85 %	4
Ziarno	Żytni	1 kg (16.7%)	85 %	8
Ziarno	orkiszowy	0.5 kg (8.3%)	--- %	---
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (8.3%)	61 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Sybilla	30 g	20 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Vic Secret	30 g	5 min	16.3 %
Na zimno	Vic Secret	30 g	5 dni	16.3 %