

## Kooperacja

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **43**
- SRM **7.4**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **44.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	8 kg (80.4%)	80 %	5
Ziarno	Carahell	0.4 kg (4%)	77 %	26
Ziarno	caramunich	0.3 kg (3%)	--- %	90
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (10.1%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	0.25 kg (2.5%)	80 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	35 g	60 min	14.2 %
Gotowanie	Marynka	15 g	20 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	20 min	4 %
Gotowanie	Marynka	25 g	10 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	10 min	4 %
Gotowanie	Marynka	20 g	0 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	0 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale