

## Lato w Kanto

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **31**
- SRM **3.9**
- 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 **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (67.3%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (19.2%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (5.8%)	50 %	3
Ziarno	Płatki żytnie	0.4 kg (7.7%)	50 %	10

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	5 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	15 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	40 g	4 dni	13.2 %
Na zimno	Amarillo	30 g	4 dni	9.5 %
Na zimno	Cascade	30 g	4 dni	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us05	Ale	Suche	10 g	---