

## mix resztek PA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **28**
- SRM **5.2**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 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	Malteurop Pale	4.5 kg (86.5%)	78 %	6
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.3 kg (5.8%)	75 %	30
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (3.8%)	78 %	4
Ziarno	Monachijski	0.2 kg (3.8%)	80 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	13 %
Gotowanie	IUNGA	10 g	20 min	11 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	10 min	4 %
Gotowanie	CENTENNIAL	20 g	0 min	10 %
Brzezka przednia	lunga	15 g	5 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale
Lub 05				