

## Ostatnie podrygi

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **46**
- SRM **5.2**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **7.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **9.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pale Ale (Strzegom)	2 kg (100%)	79 %	7

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	7 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Centennial	8 g	20 min	9.7 %
Gotowanie	Extra Styrian Dana	10 g	5 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	2 g	0 min	9.7 %
Na zimno	Centennial	10 g	3 dni	9.7 %
Na zimno	Extra Styrian Dana	10 g	---	13.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US West Coast	Ale	Suche	4 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	2 g	Gotowanie	20 min

### Notatki

- I próba infekcja - 1 butelka była ok  
8 paź 2018, 09:08