

## OUTcream APA #3?

---

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **16**
- SRM **2.8**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **550 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **583 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **622.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **315 L**
- Całkowita objętość zacieru **405 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński  | 50 kg (43.5%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Słód owsiany Fawcett | 20 kg (17.4%) | 61 %       | 5   |
| Ziarno | Płatki owsiane       | 20 kg (17.4%) | 60 %       | 3   |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose) | 25 kg (21.7%) | 76.1 %     | 0   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość  | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|--------|--------|------------|
| Whirlpool | Cascade | 1000 g | 10 min | 6 %        |
| Whirlpool | Galaxy  | 1000 g | 10 min | 15 %       |