

## P10

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **38**
- SRM **11.2**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	0.9 kg (31.6%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.5 kg (52.6%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom pszeniczny	0.25 kg (8.8%)	81 %	6
Dodatek	Płatki owsiane	0.2 kg (7%)	50 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	10 g	60 min	7 %
Gotowanie	Lemon sub	15 g	30 min	6.4 %
Gotowanie	Lemon sub	10 g	5 min	6.4 %
Gotowanie	Perle	15 g	5 min	7 %
Na zimno	Perle	10 g	5 dni	7 %
Na zimno	Lemon Sub	10 g	5 dni	6.4 %