

## PAA #2

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **34**
- SRM **8.6**
- Styl **Old Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.3 kg (49.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.2 kg (18%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (7.5%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.3 kg (4.5%)	70 %	49
Ziarno	karmel 50	0.5 kg (7.5%)	75 %	50
Ziarno	Płatki owsiane	0.65 kg (9.8%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.2 kg (3%)	79 %	22

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	16 g	15 min	10 %
Gotowanie	Sybilla	16 g	15 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	33 g	0 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	33 g	0 min	3.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	---

### Notatki

- 6 blg, 21l  
15 lip 2024, 21:24