

## PAA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **34**
- SRM **8.8**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **5.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.7 kg (17.5%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.3 kg (7.5%)	81 %	6
Ziarno	Słód jęczmienny Cookie (bursztynowy) Viking Malt	0.3 kg (7.5%)	75 %	50
Ziarno	Strzegom Karmel 50	0.3 kg (7.5%)	75 %	50
Ziarno	płatki owsiane	0.4 kg (10%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	15 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	20 g	0 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	20 g	0 min	10 %
Gotowanie	Marynka	10 g	15 min	10 %

### Drożdze

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