

Pagórowe 2018

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **39**
- SRM **5.4**
- Styl **American Pale 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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (56.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (18.9%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (9.4%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.2 kg (3.8%)	81 %	6
Ziarno	Żytni	0.2 kg (3.8%)	85 %	8
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (3.8%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	60 min	12 %
Gotowanie	Calypso	10 g	20 min	13 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	15 min	10 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Calypso	10 g	5 min	13 %
Gotowanie	Citra	10 g	0 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale