

## Palisade

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **27**
- SRM **7.2**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **81 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.5 kg (95.3%)	80 %	4
Ziarno	Słód Kawowy 250 EBC	0.22 kg (4.7%)	77 %	250

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	30 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Palisade® (USA)	30 g	15 min	7.5 %
Whirlpool	Falconer's Flight® (USA)	30 g	15 min	11 %
Na zimno	Palisade® (USA)	60 g	3 dni	7.5 %

### Drożdże

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

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Whirlfloc T tabletki	0.5 g	Gotowanie	15 min