

## Pan, czy Pani

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **42**
- SRM **4.9**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	0.85 kg (22.4%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1.45 kg (38.2%)	80 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (13.2%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (7.9%)	85 %	3
Ziarno	Pilzneński	0.7 kg (18.4%)	81 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Citra	55 g	20 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	23 g	20 min	9.5 %
Na zimno	Citra	40 g	2 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	35 g	2 dni	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP066 London Fog Ale	Ale	Gęstwa	150 ml	White Labs

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Lactic Acid	5 g	Zacieranie	---