

# PAPA

---

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **33**
- SRM **8.5**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **64.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **42 L**
- Całkowita objętość zacieru **56 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	8 kg (57.1%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	4 kg (28.6%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1 kg (7.1%)	75 %	150
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (7.1%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	junga	50 g	60 min	13 %
Gotowanie	Sybilla	30 g	15 min	3.5 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	5 min	10 %
Gotowanie	Citra	20 g	5 min	12 %