

## Perth

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **53**
- SRM **6.3**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.5 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt  | 4 kg (90.9%)  | 85 %       | 7   |
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny | 0.4 kg (9.1%) | 80 %       | 6   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa        | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Enigma (AUS) | 5 g   | 60 min | 17.2 %     |
| Gotowanie | Enigma (AUS) | 5 g   | 30 min | 17.2 %     |
| Gotowanie | Enigma (AUS) | 5 g   | 15 min | 17.2 %     |
| Gotowanie | Enigma (AUS) | 10 g  | 5 min  | 17.2 %     |
| Gotowanie | Enigma (AUS) | 10 g  | 0 min  | 17.2 %     |
| Na zimno  | Enigma (AUS) | 60 g  | 5 dni  | 17.2 %     |
| Gotowanie | Enigma (AUS) | 5 g   | 10 min | 17.2 %     |
| Gotowanie | Enigma (AUS) | 5 g   | 20 min | 17.2 %     |
| Gotowanie | Enigma (AUS) | 5 g   | 25 min | 17.2 %     |

### Drożdze

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------|-----|-------|--------|--------------|
| us-05 | Ale | Suche | 11.5 g | ---          |