

## Pierwszy śnieg

---

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **45**
- SRM **5**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                    | Ilość       | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód Pale Ale (Strzegom) | 2 kg (100%) | 79 %       | 7   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa              | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Extra Styrian Dana | 10 g  | 60 min | 13.2 %     |
| Gotowanie | Perle (PL)         | 10 g  | 20 min | 4.2 %      |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski)  | 5 g   | 5 min  | 4 %        |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 6 g   | ---          |