

## piwo marki piwo

---

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **30**
- SRM **4.8**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **11 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1.75 kg (63.6%)	80 %	7
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.5 kg (18.2%)	82 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (9.1%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.25 kg (9.1%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	12 g	60 min	10 %
Gotowanie	Falconer's Flight	2 g	60 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	falconers	23 g	0 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	19 g	0 min	10 %
Na zimno	Galaxy	30 g	2 dni	15 %
Na zimno	Mosaic	19 g	2 dni	10 %
Na zimno	falconers	25 g	2 dni	7 %