

## polpa

---

- Gęstość **11.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **43**
- SRM **4.7**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (58.8%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom pszeniczny	0.5 kg (11.8%)	81 %	6
Ziarno	Pilznieński	1 kg (23.5%)	81 %	4
Cukier	glukoza	0.25 kg (5.9%)	100 %	1

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	30 min	10 %
Gotowanie	Marynka	20 g	15 min	10 %
Gotowanie	sybilla	10 g	5 min	6 %
Gotowanie	Hallertau	20 g	5 min	4.5 %
Gotowanie	Marynka	30 g	5 min	10 %