

## Porzeczalny chlejejl

---

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **33**
- SRM **4**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.5 kg (7.7%)	78.3 %	2
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (92.3%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Citra	30 g	---	12 %
Gotowanie	Citra	30 g	20 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	20 min	10 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	---	10 %