

## Produkt Polski

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **44**
- SRM **4.6**
- 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 **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.5 kg (70%)	79 %	6
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (20%)	83 %	5
Ziarno	Viking Wędzony Jabłonią	0.25 kg (5%)	80 %	10
Ziarno	Viking Wędzony gruszą	0.25 kg (5%)	80 %	10

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	50 g	20 min	7.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Puławski	25 g	15 min	8.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Puławski	25 g	7 min	8.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Gęstwa	100 ml	Mangrove Jack's

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min