

R CZPA

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **30**
- SRM **3.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.44 kg (100%)	91 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat r	6 g	60 min	12 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	22 min	3.27 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	12 min	3.27 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	1 min	3.27 %
Na zimno	Saaz (Czech Republic)	35 g	7 dni	3.27 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis