

## r wedding ppa

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **37**
- SRM **8.6**
- 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 **0.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.25 kg (11.1%)	80 %	16
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny R	2 kg (88.9%)	84 %	26

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	5 g	60 min	9.4 %
Gotowanie	Oktawia	9 g	22 min	7.3 %
Gotowanie	Puławski	9 g	22 min	7 %
Gotowanie	Oktawia	10 g	12 min	7.3 %
Gotowanie	Puławski	15 g	12 min	7 %
Gotowanie	Puławski	10 g	1 min	7 %
Gotowanie	Oktawia	10 g	1 min	7.3 %

### Drożdże

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