

# Ranger V1

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **86**
- SRM **6.9**
- 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 **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (42.9%)	55 %	6
Ziarno	Pilzneński	1 kg (14.3%)	50 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	1 kg (14.3%)	55 %	30
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (14.3%)	50 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (14.3%)	55 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	12 %
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	13 %
Gotowanie	Chinook	20 g	40 min	13 %
Gotowanie	Chinook	10 g	5 min	13 %
Na zimno	Citra	30 g	7 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	30 g	7 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s33	Ale	Suche	11.5 g	---