

## resztki

---

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **30**
- SRM **4.5**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2.5 kg (67.6%)	79 %	10
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (5.4%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (27%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Summer	20 g	10 min	5.3 %
Na zimno	Summer	30 g	---	5.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast 1272 American Ale II	Ale	Gęstwa	70 ml	---