

## Rozgrzewka

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **57**
- SRM **7.1**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.55 kg (63.7%)	80 %	7.5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.7 kg (17.5%)	79 %	25
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (7.5%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.45 kg (11.3%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	14 g	60 min	12 %
Gotowanie	Chinook	14 g	20 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	36 g	3 min	6.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	3 min	12.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis