

sam nie wiem co to

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **30**
- SRM **13.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.25 kg (49.5%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.125 kg (5%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.25 kg (9.9%)	70 %	299
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (19.8%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (15.8%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	7 g	60 min	10 %
Gotowanie	Citra	15 g	10 min	12 %
Gotowanie	Citra	7 g	0 min	12 %
Gotowanie	Centennial	8 g	0 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Pszeniczne	Gęstwa	300 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min