

## sciepa

---

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM **6.4**
- 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 **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	0.22 kg (3%)	80 %	7
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.11 kg (1.5%)	75 %	50
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (3.4%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.66 kg (9.1%)	79 %	20
Ziarno	Pszeniczny	0.55 kg (7.5%)	85 %	4
Ziarno	słód pilzneński	5.5 kg (75.4%)	--- %	4

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11 g	Safbrew