

## Single Hop resztki

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **144**
- SRM **8.6**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **10.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.2 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                                 | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt                  | 0.8 kg (44.4%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Castle Malting - Pilszeński 6-rzędowy | 0.8 kg (44.4%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Biscuit Malt                          | 0.1 kg (5.6%)  | 79 %       | 45  |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300                   | 0.05 kg (2.8%) | 70 %       | 299 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150                   | 0.05 kg (2.8%) | 75 %       | 150 |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Mosaic | 50 g  | 60 min | 10 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 50 g  | 0 min  | 10 %       |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 6 g   | Fermentis    |