

## 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 brzezki **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