

## Skn

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **30**
- SRM **3.7**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński  | 5 kg (90.9%)  | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.5 kg (9.1%) | 78 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga             | 20 g  | 60 min | 11 %       |
| Gotowanie | Zula              | 50 g  | 5 min  | 8.3 %      |
| Na zimno  | Lublin (Lubelski) | 50 g  | 3 dni  | 4 %        |

### Drożdże

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

### Dodatki

| Typ       | Nazwa | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|-----------|-------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | kawa  | 150 g | Gotowanie | 10 min |