

# Ślizga dzida

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **34**
- SRM **5.4**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **39.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **45.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (5.2%)	85 %	5
Ziarno	Pilzneński	5.6 kg (58.3%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski Ciemny Steinbach	2 kg (20.8%)	80 %	22
Ziarno	strzegom Pale Ale malt	1.5 kg (15.6%)	80 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	10 min	11 %
Gotowanie	Magnat	30 g	10 min	14 %
Gotowanie	Marynka	30 g	45 min	8 %
Gotowanie	Citra	20 g	10 min	14.1 %
Na zimno	Citra	30 g	7 dni	14.1 %
Na zimno	Magnat	30 g	7 dni	14 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	20 g	7 dni	5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	5 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	pędy sosny	800 g	Gotowanie	30 min