

## Spring PAPA

---

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **37**
- SRM **4.8**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (38.5%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1.5 kg (28.8%)	85 %	7
Ziarno	Briess - 2 Row Carapils Malt	0.5 kg (9.6%)	75 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (9.6%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (9.6%)	80 %	16
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (3.8%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	20 g	20 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	20 g	5 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	---