

# Szczecin

- Gęstość **14.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **28**
- SRM **7.2**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

## Surowce fermentujące

| Typ     | Nazwa                       | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|---------|-----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno  | Pilzneński                  | 3 kg (57.7%)  | 81 %       | 4   |
| Ziarno  | Strzegom Monachijski typ II | 1 kg (19.2%)  | 79 %       | 22  |
| Dodatek | płatki pszenne błyskawiczne | 0.2 kg (3.8%) | --- %      | --- |
| Ziarno  | Weyermann - Pale Ale Malt   | 1 kg (19.2%)  | 85 %       | 7   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 10 g  | 38 min | 4 %        |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 15 g  | 30 min | 4 %        |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 15 g  | 10 min | 4 %        |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 10 g  | 5 min  | 4 %        |
| Gotowanie | Chinook           | 7 g   | 60 min | 13 %       |
| Na zimno  | Lublin (Lubelski) | 30 g  | 7 dni  | 4 %        |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 10 g  | 18 min | 4 %        |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 10 g  | 15 min | 4 %        |

## Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------|-----|-------|--------|--------------|
| US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | ---          |

## Dodatki

| Typ   | Nazwa        | Ilość | Użyto do  | Czas  |
|-------|--------------|-------|-----------|-------|
| Zioło | rumianek     | 12 g  | Gotowanie | 5 min |
| Zioło | koper włoski | 12 g  | Gotowanie | 5 min |