

## test

---

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **33**
- SRM **7.4**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.6 kg (80.5%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (15.5%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.13 kg (4%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12 %
Whirlpool	Citra	10 g	0 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	10 g	0 min	9.5 %