

Warka 4

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **25**
- SRM **4.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód Pale Ale (Strzegom) | 2 kg (100%) | 79 % | 7 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Extra Styrian Dana | 7 g | 50 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Perle (PL) | 10 g | 10 min | 4.2 % |
| Na zimno | Summer | 18 g | 3 dni | 6.4 % |
| Na zimno | Perle (PL) | 12 g | 3 dni | 4.2 % |
| Na zimno | Lublin (Lubelski) | 30 g | 3 dni | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 4 g | --- |