

## Weselne

---

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **33**
- SRM **4.5**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (23.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (69.8%)	80 %	4
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.3 kg (7%)	75 %	50

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	22 g	40 min	10 %
Gotowanie	Cascade	12 g	15 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	5 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	18 g	5 min	12 %