

## Wspólne II

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **28**
- SRM **7.5**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (53.6%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.2 kg (21.4%)	79 %	16
Ziarno	Pilzneński	1 kg (17.9%)	81 %	4
Ziarno	Carahell	0.4 kg (7.1%)	77 %	26

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	30 g	60 min	5 %
Gotowanie	Hallertau	25 g	20 min	5 %
Gotowanie	Hallertau	20 g	15 min	5 %
Gotowanie	Pacifica (NZ)	18 g	0 min	4.8 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	0 min	13.2 %
Gotowanie	Galena	15 g	0 min	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
K-97	Ale	Suche	11 g	safale