

**XXX**

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **35**
- SRM **3.7**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	1.5 kg (33.3%)	83 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (22.2%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (11.1%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (11.1%)	60 %	3
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.75 kg (16.7%)	82 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (5.6%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Citra	30 g	20 min	13.5 %
Whirlpool	Azacca	30 g	20 min	10.8 %
Whirlpool	Nectaron	30 g	20 min	9.9 %
Na zimno	Citra	70 g	9 dni	13.5 %
Na zimno	Azacca	70 g	9 dni	10.8 %
Na zimno	Nectaron	70 g	9 dni	9.9 %