

Apa z herbatą

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **43**
- SRM **4.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.75 kg (68.8%)	80 %	5
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	1 kg (18.3%)	80.5 %	2
Ziarno	Pszeniczny	0.35 kg (6.4%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.2 kg (3.7%)	79 %	16
Ziarno	Carabelge	0.15 kg (2.8%)	80 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	15 g	15 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	5 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	25 g	5 min	10 %
Na zimno	Mosaic	40 g	2 dni	10 %
Na zimno	Herbata Ceylon Earl Grey	80 g	2 dni	1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirfloc	10 g	Gotowanie	10 min