

Drobinka

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **33**
- SRM **3.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.6 kg (42.1%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale	1 kg (26.3%)	80 %	6
Ziarno	Pszeniczny	1.2 kg (31.6%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	10 min	15.5 %
Gotowanie	Motueka	10 g	10 min	7 %
Gotowanie	Cascade	20 g	10 min	6 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %
Na zimno	Cascade	30 g	3 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	8 g	Fermentis