

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **12**
- SRM **18.3**
- Styl **American Brown Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5 kg (62.5%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Karmel 300	1 kg (12.5%)	70 %	299
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	2 kg (25%)	85 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	15 g	20 min	11 %
Gotowanie	Cascade	15 g	20 min	6.6 %