

Jak dzik w sosnę

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **37**
- SRM **13.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.8 kg (34.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (19%)	79 %	16
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.4 kg (26.7%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.3 kg (5.7%)	76 %	150
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (4.8%)	78 %	400
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (9.5%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	18 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Oktawia	20 g	10 min	9 %
Gotowanie	Oktawia	30 g	0 min	7.1 %
Na zimno	Amarillo	32 g	2 dni	9.5 %
Na zimno	Oktawia	50 g	2 dni	7.1 %