Letkie

- Gęstość **6.1 BLG**
- ABV **2.3 %**
- IBU **33**
- SRM **2.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **44.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg *(50%)*	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	2 kg *(50%)*	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	25 g	15 min	13.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wozem jestem	Ale	Płynne	900000000000 ml	fermentum mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	werbena cytrynowa	25 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	liście kaffiru	20 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	skórka pomarańczowa	20 g	Gotowanie	15 min

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.