

Piwo Tego typu 1

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **16**
- SRM **24.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	6 kg (87%)	80 %	7
Ziarno	Special X	0.8 kg (11.6%)	70 %	400
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (1.4%)	70 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	50 g	60 min	3.6 %
Na zimno	Styrian Golding	50 g	7 dni	3.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Safale
Mangrove Jack's M47 Belgian Abbey	Ale	Suche	11.5 g	Mangrove Jack's