

powrót

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **20**
- SRM **5.3**
- 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 **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (35.3%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	2.1 kg (49.4%)	80 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (11.8%)	60 %	3
Cukier	cukier	0.15 kg (3.5%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lotus	22 g	10 min	16.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	5 min	9.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis