

r herbata

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **46**
- SRM **4.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.6 kg (88.4%)	82 %	4
Cukier	Milk Sugar (Lactose) R	0.12 kg (4.1%)	76.1 %	0
Ziarno	Karmelowy Czerwony R	0.17 kg (5.8%)	75 %	59
Suchy ekstrakt	Dry Extract (DME) - Extra Light R	0.05 kg (1.7%)	95 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Idaho 7 R	10 g	28 min	12.1 %
Gotowanie	Cascade	10 g	28 min	6.6 %
Gotowanie	Idaho 7 R	10 g	18 min	12.1 %
Gotowanie	Cascade	10 g	18 min	6.6 %
Gotowanie	Idaho 7 R	12 g	2 min	12.1 %
Gotowanie	Cascade	12 g	2 min	6.6 %
Na zimno	Idaho 7 R	18 g	5 dni	12.1 %
Na zimno	Cascade	18 g	5 dni	6.6 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	herbata earl grey	35 g	Fermentacja cicha	5 dni