

Seszyn

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **16**
- SRM **3.6**
- 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 brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Eraclea	4 kg (80%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (16%)	60 %	3
Dodatek	Maltodekstryna	0.2 kg (4%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Zula	50 g	60 min	9.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Elani	50 g	15 min	5.7 %
Whirlpool	Hallertau Blanc	100 g	0 min	11 %
Whirlpool	CRYO Simcoe	25 g	0 min	11 %
Na zimno	Nelson Sauvin	100 g	2 dni	12.5 %
Na zimno	CRYO Mosaic	25 g	2 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar