

test

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **33**
- SRM **7.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.9 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.6 kg (80.5%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Monachijski | 0.5 kg (15.5%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.13 kg (4%) | 75 % | 150 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 10 g | 60 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Citra | 10 g | 10 min | 12 % |
| Whirlpool | Citra | 10 g | 0 min | 12 % |
| Whirlpool | Amarillo | 10 g | 0 min | 9.5 % |