

1

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **31**
- SRM **4.7**
- 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 **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (87%)	80 %	5
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	0.5 kg (8.7%)	80 %	7
Ziarno	Simpsons - Caramalt	0.25 kg (4.3%)	76 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	30 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	0 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	150 g	3 dni	12 %