

1

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **33**
- SRM **3.5**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.25 kg (76.3%)	81 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (16.9%)	80 %	2
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (6.8%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Sabro	25 g	20 min	12 %
Whirlpool	Citra	25 g	20 min	12 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pulpa morela	1.2 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	Pulpa limonka	0.1 g	Fermentacja cicha	14 dni
Inne	Skórki z 3 limonek	30 g	Gotowanie	5 min