

1.9 TDI

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **49**
- SRM **4.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **63 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	0.5 kg (16.7%)	80 %	3
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (33.3%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	5 g	0 min	6 %
Gotowanie	Cascade	5 g	45 min	6 %
Gotowanie	Equinox	5 g	55 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	10 g	60 min	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	6 g	Fermentis