

#26

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **41**
- SRM **4.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	1.5 kg (48%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	0.5 kg (16%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	1 kg (32%)	81 %	5
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.125 kg (4%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lubelski	5 g	18 min	4 %
Gotowanie	oktawia	5 g	17 min	7.8 %
Gotowanie	puławski	5 g	16 min	8.9 %
Gotowanie	sybilla	5 g	15 min	13.5 %
Gotowanie	lubelski	5 g	14 min	4 %
Gotowanie	oktawia	5 g	13 min	7.8 %
Gotowanie	puławski	5 g	12 min	8.9 %
Gotowanie	sybilla	5 g	11 min	13.5 %
Gotowanie	lubelski	5 g	10 min	4 %
Gotowanie	oktawia	5 g	9 min	7.8 %
Gotowanie	puławski	5 g	8 min	8.9 %
Gotowanie	sybilla	5 g	7 min	13.5 %
Gotowanie	lubelski	5 g	6 min	4 %
Gotowanie	oktawia	5 g	5 min	7.8 %
Gotowanie	puławski	5 g	4 min	8.9 %
Gotowanie	sybilla	5 g	3 min	13.5 %