

3 piwo

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **2.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 2 kg (50%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 2 kg (50%) | 85 % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Cascade | 20 g | 40 min | 6 % |
| Gotowanie | Citra | 10 g | 20 min | 12 % |
| Na zimno | Styrian Golding | 15 g | 7 dni | 3.6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| su-04 | Ale | Suche | 10 g | --- |