

#5

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **30**
- SRM **4.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (76.9%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilznieński	1 kg (15.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (7.7%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	13 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Chinook	5 g	15 min	13 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	15 min	10 %
Gotowanie	Cascade	10 g	15 min	6 %
Gotowanie	Cascade	20 g	5 min	6 %
Na zimno	Cascade	40 g	5 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	10 g	---