

- Gęstość **13.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **40**
- SRM **6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.25 kg (68%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (16%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (16%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	50 g	30 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	0 min	13.5 %