

aaa

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **86**
- SRM **10.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **43 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **45.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **54.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7 kg (72.1%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1.71 kg (17.6%)	85 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (5.1%)	78 %	400
Dodatek	płatki	0.5 kg (5.1%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	66 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	40 g	15 min	4 %
Gotowanie	Citra	50 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	20 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	---