

ale

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **8**
- SRM **5.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **52.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 8 kg (88.9%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 1 kg (11.1%) | 75 % | 30 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 15 g | 60 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | octavia | 15 g | 0 min | 7.8 % |
| Na zimno | octavia | 15 g | 2 dni | 7.8 % |