

ALE

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **36**
- SRM **2.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	jansy BA	3.4 kg (100%)	90 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	taiheke	30 g	60 min	6.7 %
Gotowanie	taiheke	30 g	15 min	6.7 %
Aromat (koniec gotowania)	taiheke	30 g	5 min	6.7 %
Na zimno	taiheke	30 g	6 dni	6.7 %
Na zimno	taiheke	30 g	4 dni	6.7 %
Na zimno	taiheke	30 g	2 dni	6.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis