

Ale

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **55**
- SRM **5**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6.5 kg (92.9%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (7.1%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	40 g	60 min	12.6 %
Whirlpool	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	20 min	12.6 %
Whirlpool	Cascade	20 g	20 min	6 %
Whirlpool	Callista	25 g	20 min	3 %
Whirlpool	Hallertau Blanc	20 g	20 min	11 %
Whirlpool	Mosaic	15 g	20 min	10 %

Drożdże

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