

ale lager

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **29**
- SRM **5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Malteurop Pale | 4 kg (75.5%) | 78 % | 6 |
| Ziarno | Malteurop Pils | 1 kg (18.9%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.3 kg (5.7%) | 75 % | 30 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 15 g | 20 min | 3.5 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 15 g | 10 min | 4 % |
| Gotowanie | saaz | 15 g | 5 min | 3.5 % |
| Gotowanie | saaz | 15 g | 5 min | 3.5 % |
| Gotowanie | iunga | 15 g | 60 min | 10 % |
| Whirlpool | Centennial | 20 g | 15 min | 10.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------|-----|-------|-------|--------------|
| old german altbier | Ale | Suche | 10 g | Gozdawa |