

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