

Apa

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **23**
- SRM **11.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.4 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2 kg (41.2%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (10.3%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 2 kg (41.2%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300 | 0.36 kg (7.4%) | 70 % | 299 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|--------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe | 12.5 g | 60 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 10 g | 60 min | 4 % |