

Apa 2019:)

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **37**
- SRM ---

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale ale(niemcy)	4 kg (72.7%)	--- %	---
Ziarno	Pszeniczny jasny(niemcy)	1 kg (18.2%)	--- %	---
Ziarno	Carmel pils	0.3 kg (5.5%)	--- %	---
Ziarno	Platki owsiane (błysk.)	0.2 kg (3.6%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	17 g	50 min	11.3 %
Gotowanie	Sauthern Passion	20 g	15 min	11.7 %
Gotowanie	African Queen	15 g	7 min	13.5 %
Gotowanie	Sauthern Passion	30 g	0 min	11.7 %
Gotowanie	African Queen	15 g	0 min	13.5 %