

apa

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **41**
- SRM **12.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	1.7 kg (100%)	80 %	35

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	2 g	80 min	14.7 %
Gotowanie	Chinook	2 g	80 min	11.8 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	2 g	30 min	14.7 %
Gotowanie	Chinook	2 g	30 min	11.8 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	3 g	15 min	14.7 %
Gotowanie	Chinook	3 g	15 min	11.8 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	3 g	5 min	14.7 %
Gotowanie	Chinook	3 g	5 min	11.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	4 g	1 min	14.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	4 g	1 min	11.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	100 ml	salfage