

Biterr ba

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **37**
- SRM **7.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.2 kg (88.9%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.25 kg (6.9%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann cararoma	0.15 kg (4.2%)	--- %	350

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Comet	20 g	60 min	8.3 %
Gotowanie	Warrior	10 g	15 min	15.5 %
Gotowanie	Warrior	20 g	5 min	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Fermentis