

Citrus light

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **14**
- SRM **2.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **65.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	5 kg (54.3%)	80.5 %	3
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (21.7%)	80 %	5
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	1 kg (10.9%)	85 %	5
Ziarno	Wheat, Flaked	0.2 kg (2.2%)	77 %	4
Ziarno	Oats	1 kg (10.9%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	30 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	1 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale	Ale	Gęstwa	3000 ml	Wyeast Labs