

CośTam

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **36**
- SRM **5.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (21.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (63.2%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (10.5%)	85 %	4
Ziarno	Simpsons - Caramalt	0.25 kg (5.3%)	36 %	69

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	10 g	30 min	17 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	10 g	30 min	11 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	30 min	10 %
Na zimno	Citra	30 g	2 dni	12 %
Na zimno	Summit	30 g	2 dni	17 %
Na zimno	Mosaic	30 g	2 dni	10 %
Na zimno	Nelson Sauvín	30 g	2 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - BRY-97	Ale	Suche	10 g	Danstar