

CSA partial mash

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **47**
- SRM **13.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **2 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|------------------|----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal Pale Ale | 5.1 kg (83.6%) | 80 % | 35 |
| Ziarno | Słód jęczmienny | 0.5 kg (8.2%) | 82 % | 5 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (8.2%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Cascade PL | 15 g | 30 min | 4.2 % |
| Gotowanie | Simcoe | 15 g | 30 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Amarillo | 15 g | 30 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Cascade PL | 25 g | 10 min | 4.2 % |
| Gotowanie | Simcoe | 25 g | 10 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Amarillo | 25 g | 10 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Cascade PL | 10 g | 5 min | 4.2 % |
| Gotowanie | Amarillo | 10 g | 5 min | 9.5 % |
| Na zimno | Cascade | 50 g | 3 dni | 6 % |
| Na zimno | Mosaic | 20 g | 3 dni | 10 % |
| Na zimno | Amarillo | 20 g | 3 dni | 9.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| us 05 | Ale | Gęstwa | 250 ml | --- |