

Cyrtus

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **28**
- SRM **4.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1.5 kg (32.6%)	80 %	7
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (32.6%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (21.7%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (8.7%)	85 %	3
Ziarno	Briess - Rye Malt	0.2 kg (4.3%)	80 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	5 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Cascade	30 g	10 min	6 %
Gotowanie	El Dorado	30 g	5 min	15 %
Gotowanie	Galaxy	40 g	1 min	15 %
Whirlpool	Amarillo	40 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Galaxy	50 g	5 dni	15 %
Na zimno	Cascade	30 g	7 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
GOZDAWA U.S. WEST COAST	Ale	Suche	10 g	---