

DePa

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **62**
- SRM **9.9**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.6 kg (91.1%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.35 kg (8.9%)	77 %	125

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Yellow Sub	12.5 g	60 min	6.4 %
Brzezka przednia	Comet	12.5 g	60 min	8.3 %
Gotowanie	Yellow Sub	12.5 g	30 min	6.4 %
Gotowanie	Comet	12.5 g	30 min	8.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Blanc	25 g	7 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Huell Melon	12.5 g	7 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Comet	25 g	7 min	8.3 %
Na zimno	Yellow Sub	25 g	2 dni	6.4 %
Na zimno	Hallertau Blanc	25 g	2 dni	11 %
Na zimno	Huell Melon	37.5 g	2 dni	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11.5 g	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish Moss	5 g	Gotowanie	10 min