

Drobinka

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **33**
- SRM **3.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 1.6 kg (42.1%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Viking Pale Ale | 1 kg (26.3%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1.2 kg (31.6%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 30 g | 10 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Motueka | 10 g | 10 min | 7 % |
| Gotowanie | Cascade | 20 g | 10 min | 6 % |
| Na zimno | Citra | 50 g | 3 dni | 12 % |
| Na zimno | Cascade | 30 g | 3 dni | 6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 8 g | Fermentis |