

Harvest ale

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **29**
- SRM **8**
- Styl **American Brown Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **17 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (38.2%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (57.4%)	81 %	4
Ziarno	Simpsons - Crystal Medium	0.1 kg (3.8%)	74 %	150
Ziarno	Black (Patent) Malt	0.015 kg (0.6%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	16 g	45 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	HWC	15 g	5 min	5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	5 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP029 - German Ale/Kölsch Yeast	Ale	Płynne	111 ml	White Labs