

Italian ale

- Gęstość **10.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **26**
- SRM **5.1**
- 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 **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (68.2%)	85 %	7
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (22.7%)	85 %	4
Dodatek	płatki owsiane	0.4 kg (9.1%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nugget	15 g	60 min	13 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Bazylia	40 g	Gotowanie	20 min
Przyprawa	skórki pomarańczy	20 g	Gotowanie	20 min
Przyprawa	skórki pomarańczy	20 g	Gotowanie	5 min