

Japanese Sword

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **56**
- SRM **9.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (90.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (9.1%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	60 min	12.3 %
Gotowanie	Sorachi Ace	30 g	10 min	10 %
Gotowanie	Citra	25 g	5 min	12.3 %
Gotowanie	Citra	25 g	0 min	12.3 %
Na zimno	Sorachi Ace	100 g	7 dni	10 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	12.3 %