

Kąsacz bagienny

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **56**
- SRM **4.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (58.1%)	84 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (23.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.2 kg (4.7%)	79 %	16
Ziarno	Zakwaszający	0.2 kg (4.7%)	79 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (9.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	40 min	14 %
Gotowanie	Centennial	30 g	10 min	9.7 %
Gotowanie	Falconer's flight	30 g	5 min	10.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	10 g	0 min	13.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	---