

Kofik

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **35**
- SRM **4.9**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.5 kg (76.1%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (10.9%)	80 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (8.7%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (4.3%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	10 g	60 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	20 g	1 min	17.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Barbe Rouge	20 g	20 min	6.6 %
Whirlpool	Enigma (AUS)	10 g	30 min	17.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale II	Ale	Płynne	100 ml	Wyeast Labs