

Kooperacja

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **43**
- SRM **7.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **44.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 8 kg (80.4%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Carahell | 0.4 kg (4%) | 77 % | 26 |
| Ziarno | caramunich | 0.3 kg (3%) | --- % | 90 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (10.1%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Monachijski | 0.25 kg (2.5%) | 80 % | 16 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnat | 35 g | 60 min | 14.2 % |
| Gotowanie | Marynka | 15 g | 20 min | 10 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 15 g | 20 min | 4 % |
| Gotowanie | Marynka | 25 g | 10 min | 10 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 25 g | 10 min | 4 % |
| Gotowanie | Marynka | 20 g | 0 min | 10 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 20 g | 0 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g | Fermentis |
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11 g | Safale |