

Lato w Kanto

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **31**
- SRM **3.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3.5 kg (67.3%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (19.2%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.3 kg (5.8%) | 50 % | 3 |
| Ziarno | Płatki żytnie | 0.4 kg (7.7%) | 50 % | 10 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe | 20 g | 30 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Simcoe | 15 g | 10 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Simcoe | 10 g | 5 min | 13.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 15 g | 0 min | 13.2 % |
| Na zimno | Simcoe | 40 g | 4 dni | 13.2 % |
| Na zimno | Amarillo | 30 g | 4 dni | 9.5 % |
| Na zimno | Cascade | 30 g | 4 dni | 6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| us05 | Ale | Suche | 10 g | --- |