

letniak

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **37**
- SRM **4.3**
- 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 **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (33.3%)	79 %	16
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (16.7%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (16.7%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (16.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (16.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	12 g	60 min	6 %
Gotowanie	Citra	12 g	30 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Cascade	15 g	5 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us 05	Ale	Suche	11 g	---