

Majo

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **41**
- SRM **8.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **8.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **2.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **3.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal	1.7 kg (68%)	81 %	26
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (16%)	78 %	4
Ziarno	Viking Pilsner malt	0.4 kg (16%)	82 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	7 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	7 g	60 min	16.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	7 g	7 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	7 g	7 min	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	100 ml	---