

Mlet

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **39**
- SRM **20.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Gozdawa ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (38.6%)	80 %	45
Płynny ekstrakt	Gozdawa ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (38.6%)	80 %	45
Płynny ekstrakt	Gozdawa ekstrakt słodowy amber	1 kg (22.7%)	80 %	225

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	20 g	45 min	10 %
Gotowanie	Cascade	20 g	20 min	6 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	20 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	7 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	7 min	10 %