

Mięta

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **51**
- SRM **26**
- Styl **American Brown Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5.5 kg (90.2%)	80 %	7
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (1.6%)	70 %	1034
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (8.2%)	68 %	601

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	30 g	50 min	13.2 %
Gotowanie	Sticklebract	30 g	5 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	5 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	40 g	7 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	10 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	mięta	40 g	Gotowanie	5 min