

Not sooTable brett

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **37**
- SRM **4.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (80.6%)	80 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (19.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Chinook	50 g	20 min	10 %
Gotowanie	Chinook	5 g	30 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP648 Brettanomyces bruxellensis Trois Vrai	Ale	Płynne	1000 ml	Wyeast Labs