

Pale pod herbal

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **27**
- SRM **4.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (60%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (20%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (20%)	80 %	14

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	30 min	10 %
Whirlpool	Waimea	30 g	20 min	17 %
Whirlpool	Pacifica (NZ)	30 g	20 min	4.8 %
Na zimno	Waimea	20 g	4 dni	17 %
Na zimno	Pacifica (NZ)	20 g	4 dni	4.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM10 O czym szumią wierzby	Ale	Gęstwa	120 ml	Fermentum Mobile