

Perth

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **53**
- SRM **6.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg (90.9%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.4 kg (9.1%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Enigma (AUS)	5 g	60 min	17.2 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	5 g	30 min	17.2 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	5 g	15 min	17.2 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	10 g	5 min	17.2 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	10 g	0 min	17.2 %
Na zimno	Enigma (AUS)	60 g	5 dni	17.2 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	5 g	10 min	17.2 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	5 g	20 min	17.2 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	5 g	25 min	17.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11.5 g	---