

Pierwsze piwo z ekstraktu

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **34**
- SRM **8.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal	2.5 kg (65.8%)	81 %	26
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1 kg (26.3%)	80 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (7.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Vic Secret	30 g	5 min	16.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Topaz	40 g	5 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Huell Melon	30 g	5 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	30 g	5 min	13.1 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP007 - Dry English Ale Yeast	Ale	Płynne	40 ml	White Labs