

Pijalne

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **55**
- SRM **8.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **52.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	5.1 kg (63%)	80 %	35
Suchy ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.5 kg (18.5%)	80 %	---
Cukier	cukier	1.5 kg (18.5%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	13 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	10 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	0 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	0 min	15.5 %
Na zimno	Citra	20 g	7 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	20 g	7 dni	10 %
Na zimno	Citra	20 g	3 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	10 g	3 dni	10 %
Na zimno	Simcoe	10 g	3 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	22 g	Fermentis