

piwko w plener

- Gęstość **7.6 BLG**
- ABV **2.9 %**
- IBU **22**
- SRM **2.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.8 kg (71.8%)	81 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.3 kg (7.7%)	61 %	5
Ziarno	Briess - Wheat Malt, Red	0.3 kg (7.7%)	81 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (12.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	5 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	15 min	12.5 %
Gotowanie	Cascade	10 g	15 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	3 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	3 min	12.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis