

piwo

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **33**
- SRM ---
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 3 kg (42.9%) | 79 % | --- |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.5 kg (7.1%) | 78 % | --- |
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 3.5 kg (50%) | 79 % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 20 g | 60 min | 13 % |
| Gotowanie | Cascade | 10 g | 15 min | 6 % |
| Gotowanie | Simcoe | 10 g | 15 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Citra | 15 g | 5 min | 12 % |