

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 %