

Porzeczalny chlejejl

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **33**
- SRM **4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 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 **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Cukier | Candi Sugar, Clear | 0.5 kg (7.7%) | 78.3 % | 2 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 6 kg (92.3%) | 80 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Whirlpool | Citra | 30 g | --- | 12 % |
| Gotowanie | Citra | 30 g | 20 min | 12 % |
| Gotowanie | Mosaic | 30 g | 20 min | 10 % |
| Whirlpool | Mosaic | 30 g | --- | 10 % |