

Powrót

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **45**
- SRM **9.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **42 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **53.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36 L**
- Całkowita objętość zacieru **48 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (41.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (41.7%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1 kg (8.3%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (8.3%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	8.5 %
Gotowanie	Cascade PL	30 g	60 min	7.3 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	50 g	8 min	8.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	70 g	8 min	7.3 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	50 g	5 dni	8.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis