

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 |