

PPPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **42**
- SRM **11.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (66.7%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.75 kg (10%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Monachijski | 1 kg (13.3%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.75 kg (10%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|---------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 100 g | 5 min | 12.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 68.57 g | 50 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|---------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 13.15 g | Fermentis |