

próba

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **49**
- SRM **4.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 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 |
|--------|----------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (83.3%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (16.7%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Mosaic | 20 g | 60 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Chinook | 15 g | 15 min | 13 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Columbus/Tomahawk/Zeus | 15 g | 15 min | 15.5 % |
| Na zimno | Simcoe | 100 g | 4 dni | 13.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Chinook | 15 g | 5 min | 13 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Columbus/Tomahawk/Zeus | 15 g | 5 min | 15.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g | Fermentis |