

Przemkowe

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **33**
- SRM **4.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.8 kg (50%)	82 %	4
Ziarno	soufflet pale Ale malt	1 kg (17.9%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	1 kg (17.9%)	81 %	8
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.4 kg (7.1%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.4 kg (7.1%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	5 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	10 g	30 min	11 %
Gotowanie	Cascade	20 g	30 min	6 %
Gotowanie	Cascade	30 g	1 min	6 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	1 min	10 %
Gotowanie	Vic Secret	30 g	1 min	16.3 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	60 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP001 - California Ale Yeast	Ale	Gęstwa	100 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirflock	1 g	Gotowanie	7 min