

równomoc

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **39**
- SRM **68.3**
- Styl **American Pale Ale**

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 **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|--|--------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | ekstrakt słodowy ciemny pale ale Bruntal | 3.4 kg (81%) | 90 % | 621 |
| Płynny ekstrakt | Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny | 0.8 kg (19%) | 80 % | 30 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnat | 15 g | 60 min | 11.2 % |
| Gotowanie | Equinox | 10 g | 30 min | 16.1 % |
| Gotowanie | Equinox | 15 g | 15 min | 16.1 % |
| Gotowanie | Equinox | 15 g | 0 min | 16.1 % |
| Whirlpool | Equinox | 15 g | -3 min | 16.1 % |
| Na zimno | Equinox | 45 g | 4 dni | 13.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|--------|--------------|
| us-05 | Ale | Suche | 11.5 g | --- |