

Saison American Pale Ale

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **58**
- SRM **9.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale ale	1 kg (48.2%)	79 %	6
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (24.1%)	80 %	16
Ziarno	wiedeński	0.5 kg (24.1%)	80 %	9
Ziarno	crystal	0.075 kg (3.6%)	78 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	40 g	60 min	6 %
Whirlpool	Cascade	30 g	30 min	6 %
Whirlpool	mosaic	30 g	15 min	11 %
Whirlpool	Cascade	30 g	15 min	6 %
Na zimno	mosaic	20 g	0 dni	11 %
Na zimno	Cascade	30 g	0 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
m29	Ale	Suche	11 g	---