

sciepa

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM **6.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 0.22 kg (3%) | 80 % | 7 |
| Ziarno | Karmelowy Czerwony | 0.11 kg (1.5%) | 75 % | 50 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.25 kg (3.4%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 0.66 kg (9.1%) | 79 % | 20 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.55 kg (7.5%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | słód pilzneński | 5.5 kg (75.4%) | --- % | 4 |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safbrew S-33 | Ale | Suche | 11 g | Safbrew |