

Sesyjka

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **56**
- SRM **8.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (79.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	0.7 kg (13.9%)	79 %	6
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.35 kg (6.9%)	75 %	160

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	13 %
Gotowanie	Chinook	10 g	30 min	13 %
Gotowanie	Centennial	10 g	30 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	30 g	2 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	25 g	2 min	13.2 %
Na zimno	Citra	40 g	5 dni	12 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	35 g	5 dni	15.5 %
Na zimno	Mosaic	45 g	5 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale