

sesyjne lato

- Gęstość **7.8 BLG**
- ABV **3 %**
- IBU **27**
- SRM **4.6**
- 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 brzeczki **25.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.2 kg (47.1%)	70 %	---
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.2 kg (47.1%)	70 %	30
Dodatek	laktoza	0.15 kg (5.9%)	100 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Waimea	15 g	10 min	15.3 %
Gotowanie	Barbe Rouge	15 g	10 min	6.6 %
Gotowanie	Waimea	20 g	5 min	15.3 %
Gotowanie	Barbe Rouge	20 g	5 min	6.6 %
Na zimno	Barbe Rouge	70 g	3 dni	6.6 %
Na zimno	Waimea	120 g	3 dni	15.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	sól	8 g	Gotowanie	10 min