

Seszyn

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU ---
- SRM **3.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **79.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Eraclea | 3 kg (76.9%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (12.8%) | 60 % | 3 |
| Dodatek | Maltodekstryna | 0.4 kg (10.3%) | 70 % | 2 |