

Szczecin

- Gęstość **14.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **28**
- SRM **7.2**
- 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 **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (57.7%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (19.2%)	79 %	22
Dodatek	płatki pszenne błyskawiczne	0.2 kg (3.8%)	--- %	---
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1 kg (19.2%)	85 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	38 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	30 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	10 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	5 min	4 %
Gotowanie	Chinook	7 g	60 min	13 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	30 g	7 dni	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	18 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	15 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	rumianek	12 g	Gotowanie	5 min
Zioło	koper włoski	12 g	Gotowanie	5 min