

TALE

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **23**
- SRM **6.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **55 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **66 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **57.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **69 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	1 kg (8.7%)	75 %	30
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (43.5%)	80 %	5
Ziarno	Bestmalz Red X	2 kg (17.4%)	79 %	30
Ziarno	Corn, Flaked	0.5 kg (4.3%)	80 %	2
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (26.1%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	40 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Centennial	50 g	1 min	10.5 %