

Tea apa

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU ---
- SRM **6.6**
- 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 brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilszeński 6-rzędowy	1.4 kg (30.1%)	80 %	5
Ziarno	Castle Pale Ale	1 kg (21.5%)	80 %	8
Ziarno	Monachijski	1 kg (21.5%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.5 kg (10.8%)	70 %	49
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (10.8%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (5.4%)	85 %	3