

Yapa

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **65**
- SRM **5.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	2 kg (61.5%)	80 %	8
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.25 kg (7.7%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (30.8%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	50 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	50 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	15 g	10 min	12 %
Na zimno	Citra	25 g	3 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	15 g	3 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Yerba Mate	100 g	Fermentacja cicha	2 dni