

African pombe

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **27**
- SRM ---

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 brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny jasny (niemcy)	3 kg (60%)	--- %	---
Ziarno	Pale ale (niemcy)	2 kg (40%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus	13 g	15 min	12.4 %
Gotowanie	Citra	13 g	50 min	13.7 %
Gotowanie	Citra	13 g	0 min	13.7 %