Ajs ajs bejbe

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **34**
- SRM **4.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **24.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg *(83.3%)*	80 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	1 kg *(16.7%)*	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	10 g	60 min	12.6 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	10 min	12.6 %
Whirlpool	Simcoe	20 g	10 min	12.6 %
Whirlpool	Azacca	10 g	10 min	14 %
Whirlpool	Citra	10 g	10 min	12.9 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	10 min	12.3 %
Na zimno	Azacca	40 g	3 dni	14 %
Na zimno	Mosaic	40 g	3 dni	12.3 %
Na zimno	Citra	40 g	3 dni	12.9 %
Na zimno	Simcoe	50 g	3 dni	12.6 %

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.