

FPD: HAPA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **24**
- SRM **3.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (54.5%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (9.1%)	85 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (18.2%)	61 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (18.2%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	25 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	30 g	5 min	12 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	30 g	0 min	11 %
Na zimno	Nelson Sauvín	40 g	3 dni	11 %
Na zimno	Citra	40 g	3 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale III	Ale	Gęstwa	200 ml	---