

Kiribati

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **19**
- SRM **6.1**
- Styl **Blonde 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 **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3.8 kg (86.4%)	80 %	7
Ziarno	Monachijski	0.2 kg (4.5%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.2 kg (4.5%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (4.5%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacifica (NZ)	5 g	60 min	4.8 %
Gotowanie	Pacifica (NZ)	5 g	25 min	4.8 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	5 g	20 min	11 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	5 g	15 min	11 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	10 g	10 min	11 %
Gotowanie	Pacifica (NZ)	10 g	5 min	4.8 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	5 g	0 min	11 %
Na zimno	Pacifica (NZ)	25 g	4 dni	4.8 %
Na zimno	Nelson Sauvín	25 g	4 dni	11 %
Gotowanie	Pacifica (NZ)	5 g	0 min	4.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11.5 g	---