

Mewa

- Gęstość **12 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- SRM **1.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner (DE)	2.7 kg (64.3%)	82.06 %	1
Dodatek	Flaked Rice	1.2 kg (28.6%)	86.37 %	-1
Dodatek	Carapils (DE)	0.3 kg (7.1%)	75.58 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zythos (US)	5 g	60 min	11 %
Gotowanie	Rakau (AU)	20 g	15 min	12 %
Gotowanie	Zythos (US)	20 g	10 min	11 %
Gotowanie	Sorachi Ace (JP)	20 g	5 min	11.45 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
U.S. West Coast	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's