

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 |