

Mist

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **45**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **32 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **40.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **42.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	6 kg (56.1%)	83 %	6
Ziarno	Pilzneński	2 kg (18.7%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (18.7%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (3.7%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (2.8%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	20 min	11.8 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	20 min	17.4 %
Gotowanie	Citra	10 g	20 min	14.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	40 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	40 g	5 min	17.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	40 g	5 min	14.2 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	10 min	10 %
Whirlpool	Galaxy	20 g	10 min	17.4 %
Whirlpool	Citra	20 g	10 min	14.2 %
Na zimno	Mosaic	30 g	7 dni	10 %
Na zimno	Galaxy	30 g	7 dni	17.4 %
Na zimno	Citra	30 g	7 dni	14.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

WLP066 - London Fog	Ale	Płynne	70 ml	White Labs
---------------------	-----	--------	-------	------------