

## Mityng

---

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **62**
- SRM **4.4**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- 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	Weyermann - Pale Ale Malt	2.5 kg (45.5%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	2 kg (36.4%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (9.1%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.5 kg (9.1%)	85 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	13 %
Whirlpool	Citra	60 g	15 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	30 g	15 min	9.5 %
Whirlpool	Equinox	60 g	15 min	13.1 %