

Mityng2

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **50**
- 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	20 g	60 min	13 %
Gotowanie	Galaxy	30 g	10 min	15 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	90 g	5 min	11 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	10 %