

Mybeer

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **41**
- SRM **3.2**
- Styl **California Common Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **95 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (61.2%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (6.1%)	78 %	4
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.4 kg (8.2%)	80 %	4
Ziarno	Rye, Flaked	0.4 kg (8.2%)	78.3 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.4 kg (8.2%)	70 %	2
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (8.2%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Palisade	16.3 g	120 min	7.6 %
Gotowanie	Palisade	38 g	60 min	7.6 %
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	12 %
Na zimno	Citra	7.2 g	10 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP090 - San Diego Super Yeast	Ale	Płynne	10 ml	White Labs