

NA wesele

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **50**
- SRM **5.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (33.3%)	80 %	30
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (66.7%)	80 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	30 g	60 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	10 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	2 min	7.6 %
Whirlpool	Cascade	20 g	0 min	6 %
Whirlpool	Chinook	20 g	0 min	13.9 %
Na zimno	Chinook	50 g	3 dni	13.9 %
Na zimno	Cascade	30 g	3 dni	7.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis