

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 |