

nygga

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **16**
- SRM **8.5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **45 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (5.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.9%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (35.3%)	85 %	6.5
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.2 kg (2.4%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1.2 kg (14.1%)	80 %	4
Cukier	Pulpa mango	3.1 kg (36.5%)	20 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lubelski	30 g	60 min	5.6 %