

Smarki/Chino/Takuya

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **34**
- SRM **5.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **55 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	0.8 kg (23.5%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (58.8%)	85 %	7
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (11.8%)	80 %	2
Ziarno	Briess - 2 Row Carapils Malt	0.2 kg (5.9%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	7.7 %
Gotowanie	Citra	7 g	20 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	3 g	20 min	10 %
Gotowanie	Galaxy	3 g	10 min	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	8 g	Fermentis