

SMaSH Waimea

- Gęstość **13.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **50**
- SRM **6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	5 kg (100%)	78 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Waimea	10 g	60 min	17 %
Gotowanie	Waimea	10 g	15 min	17 %
Gotowanie	Waimea	15 g	10 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Waimea	15 g	5 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Waimea	20 g	0 min	17 %
Na zimno	Waimea	30 g	6 dni	17 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's