

SMaSHPA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **41**
- SRM **3.5**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	3.5 kg (74.5%)	80.5 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (21.3%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (4.3%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	50 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Sybilla	30 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Sybilla	30 g	5 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	30 g	1 min	4.5 %
Whirlpool	Sybilla	30 g	30 min	4.5 %
Na zimno	Sybilla	50 g	2 dni	4.5 %

Drożdże

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