

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 |