

W1D-SPA

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **26**
- SRM **4.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3.3 kg (69.5%)	80 %	7
Ziarno	Carahell	0.25 kg (5.3%)	77 %	26
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.6 kg (12.6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (12.6%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Citra	20 g	30 min	12 %
Whirlpool	Centennial	20 g	30 min	10.5 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	30 min	9.5 %
Na zimno	Amarillo	20 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Centennial	20 g	3 dni	10.5 %