

yoshipa

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **39**
- SRM **3.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- 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	Heidelberg	2.5 kg (48.1%)	80.5 %	2
Ziarno	Oats, Flaked	0.8 kg (15.4%)	80 %	2
Ziarno	Żytni	0.5 kg (9.6%)	85 %	8
Cukier	Brown Sugar, Light	0.2 kg (3.8%)	100 %	16
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (19.2%)	80 %	5
Ziarno	Acid Malt	0.2 kg (3.8%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	70 min	11 %
Gotowanie	Huell Melon	25 g	5 min	7.5 %
Gotowanie	Huell Melon	25 g	0 min	7.5 %
Na zimno	Huell Melon	100 g	4 dni	7.5 %