

# 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 %      |