

Marine

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **60**
- SRM **6.3**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji --- **L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania --- %/h
- Ilość gotowanej brzezki --- **L**

Zacieranie

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

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|--------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 2.5 kg | 85 % | 8 |
| Ziarno | Briess - Wheat Malt, White | 2.5 kg | 85 % | 5 |
| Ziarno | Płatki przeniczne | 1 kg | 70 % | 0 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 35 g | 60 min | 11.5 % |
| Gotowanie | Pacifica | 20 g | 15 min | 5 % |
| Gotowanie | Sorachi Ace | 20 g | 15 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Pacifica | 20 g | 5 min | 5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Sorachi Ace | 20 g | 5 min | 10 % |
| Na zimno | Sorachi Ace | 15 g | 7 dni | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Safale |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|---------|-------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | Curacao | 25 g | Fermentacja cicha | 7 dni |