

Battle of Naboo

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **14**
- SRM **4.8**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.3 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (41.7%)	85 %	3
Ziarno	Pale Ale (Malteurop)	1 kg (41.7%)	81 %	7
Ziarno	Pszeniczny (Viking Malt)	0.4 kg (16.7%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	25 min	8.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M21 Witbier	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Płatki Dzikiej Róży	25 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Liście Limonki Kaffir	5 g	Gotowanie	5 min
Zioło	Mięta Pieprzowa otarta	30 g	Fermentacja cicha	3 dni