

Bill Clinton White AIPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **30**
- SRM **3.8**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **31.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (42.2%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	4.5 kg (54.2%)	85 %	4
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.3 kg (3.6%)	72 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	25 g	15 min	12 %
Gotowanie	Cascade	15 g	15 min	6 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	30 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	0 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Classic Belgian Witbier	Pszeniczne	Suche	20 g	Gozdawa

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Kolendra	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Skórka słodka pomarańczy	20 g	Gotowanie	5 min