

Calypso White Session IPA

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **25**
- SRM **3**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting Pilzneński	3 kg (66.7%)	80 %	3
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.5 kg (11.1%)	75 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (11.1%)	60 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (11.1%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Calypso	5 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Calypso	15 g	5 min	13 %
Whirlpool	Calypso	50 g	10 min	13 %
Na zimno	Calyps	100 g	2 dni	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM23 Magiczny ogród	Pszeniczne	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile