

## Chmieliny

- Gęstość **2.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **23**
- SRM **0.7**
- Styl **White IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **100 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania --- L
- Całkowita objętość zacieru --- L

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.3 kg (100%)	78.3 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	5 g	30 min	13.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	4 g	3 min	15.5 %
Gotowanie	Simcoe	4 g	2 min	13.2 %
Gotowanie	Centennial	4 g	1 min	10.5 %
Gotowanie	Citra	1 g	1 min	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Kultury	5 g	Fermentis