

Chmielowe pszeniczne

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **51**
- SRM **5.1**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	3 kg (60%)	82 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (40%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zula	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	8.5 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	30 g	5 min	8.5 %
Whirlpool	Lublin (Lubelski)	20 g	10 min	4.3 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	30 g	12 dni	4 %
Na zimno	Zula	30 g	3 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	40 ml	Fermentum Mobile