

Django

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM **5.4**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **55 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	3 kg (50%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	2.3 kg (38.3%)	85 %	5
Ziarno	Rice, Flaked	0.3 kg (5%)	70 %	2
Ziarno	Oats, Flaked	0.2 kg (3.3%)	80 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	0.2 kg (3.3%)	77 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bravo	12 g	30 min	15.5 %
Gotowanie	Belma	15 g	20 min	9.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	10 g	7 min	10 %
Whirlpool	Belma	10 g	0 min	9.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gypsum	10 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Calcium Chloride	10 g	Zacieranie	60 min
Przyprawa	Trawa Cytrynowa	10 g	Zacieranie	60 min
Przyprawa	Trawa Cytrynowa	10 g	Gotowanie	15 min
Klarowanie	Irish Moss	10 g	Gotowanie	15 min

Przyprawa	Coriander Seeds	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Lemon Peel	10 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Bitter Orange Peel	15 g	Gotowanie	5 min