

FRA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **4**
- SRM **9.9**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1 kg (20%)	81 %	4
Ziarno	Munich Malt	1 kg (20%)	80 %	18
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	2 kg (40%)	81 %	8
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.5 kg (10%)	75 %	65
Ziarno	Weyermann - Carared	0.5 kg (10%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	5 g	60 min	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Bretannomyces	Ale	Płynne	20 ml	---