

Jasny gwint

- Gęstość **11.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **20**
- SRM **3.9**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.4 kg (51.1%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (21.3%)	85 %	4
Ziarno	płatki pszenne	1 kg (21.3%)	--- %	---
Ziarno	płatki owsiane	0.3 kg (6.4%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	15 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	1 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11.5 g	Safbrew

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Curacao	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	kolendra	5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	curacao	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	kolendra	5 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Skórka słodkiej pomarańczy	100 g	Gotowanie	5 min