

liquid white

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM **4.8**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.2 kg (40%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	3.3 kg (60%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Palisade	30 g	20 min	5.9 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	7 min	13.2 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	skórka słodkiej pomarańczy	10 g	Gotowanie	45 min
Klarowanie	mech irlandzki	3 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	skórka słodkiej pomarańczy	10 g	Gotowanie	20 min