

Melon

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **23**
- SRM **7.4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (50%)	80 %	7
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (50%)	80 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	7 g	60 min	12 %
Whirlpool	Huell Melon	15 g	50 min	7.5 %
Whirlpool	Amarillo	5 g	50 min	9.5 %
Whirlpool	Equinox	5 g	50 min	13.1 %
Na zimno	Huell Melon	15 g	4 dni	7.5 %
Na zimno	Amarillo	5 g	4 dni	9.5 %
Na zimno	Equinox	5 g	4 dni	13.1 %

Drożdże

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