Mountain Dew

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **18**
- SRM **9.6**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	3.4 kg *(57.6%)*	80 %	36
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	2.5 kg *(42.4%)*	80.5 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Monroe	70 g	60 min	2.5 %
Gotowanie	Monroe	30 g	10 min	2.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	50 g	1 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M20 Bavarian Wheat	Pszeniczne	Suche	20 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Suszone skórki cytryny	40 g	Gotowanie	15 min
Inne	zielony barwnik spożywczy	5 g	Fermentacja burzliwa	14 dni
Inne	zielony barwnik spożywczy	1 g	Fermentacja cicha	7 dni

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.