

mulatto panties

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **24**
- SRM **7.5**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **17 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.25 kg (5.9%)	77 %	110
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	2 kg (47.1%)	85 %	5
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2 kg (47.1%)	80 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	20 g	20 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	20 g	7 min	7.1 %
Whirlpool	Summit	20 g	5 min	17 %
Na zimno	Summit	40 g	3 dni	17 %
Na zimno	Cascade	15 g	3 dni	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	5 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us o5	Ale	Suche	10 g	---