

Pszenica

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **42**
- SRM **4.4**
- 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 **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (50%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	2 kg (40%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Falconer's Flight	20 g	60 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Falconer's Flight	20 g	20 min	10.5 %
Whirlpool	Falconer's Flight	20 g	---	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale K-97	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	20 g	Zacieranie	10 min
Przyprawa	Curacao	20 g	Zacieranie	20 min
Przyprawa	Trawa cytrynowa	10 g	Zacieranie	10 min
Czynnik do wody	Gips piwowarski	10 g	Gotowanie	90 min