

# Śnieżny płomień

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM **8**
- Styl **White IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.75 kg (49.1%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (44.6%)	81 %	4
Ziarno	Zakwaszający	0.2 kg (3.6%)	80 %	9
Ziarno	Karmelowy Jasny	0.15 kg (2.7%)	70 %	180

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Pacifica (NZ)	25 g	0 min	5.4 %
Na zimno	Pacifica (NZ)	25 g	7 dni	5.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
33	Pszeniczne	Suche	11 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Lemon Peel	15 g	Gotowanie	80 min