

## waga lekka

---

- Gęstość **5.6 BLG**
- ABV **2.1 %**
- IBU **21**
- SRM **2**
- Styl **White IPA**

### 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**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.25 kg (12.5%)	60 %	3
Ziarno	Pszenica niesłodowana	0.25 kg (12.5%)	75 %	3
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (75%)	81 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	calypso	5 g	60 min	13 %
Gotowanie	calypso	15 g	10 min	13 %
Na zimno	calypso	50 g	0 dni	13 %

### Drożdże

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

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	skórka słodkiej pom	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	curacao	20 g	Gotowanie	10 min