

Walońska Strzała

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **37**
- SRM **7.9**
- Styl **White IPA**

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 brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (42.3%)	79 %	6
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	2 kg (28.2%)	82 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (7%)	79 %	45
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (14.1%)	80 %	2
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.45 kg (6.3%)	77 %	97
Ziarno	Acid Malt	0.05 kg (0.7%)	58.7 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.1 kg (1.4%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Huell Melon	8 g	0 min	7.5 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	0 min	15 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	18 g	0 min	11 %
Gotowanie	Bravo	24 g	15 min	15.5 %
Gotowanie	Bravo	10 g	0 min	15.5 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	20 g	0 min	17.2 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	10 g	15 min	17.2 %
Gotowanie	Lotus USA	20 g	0 min	16.6 %
Gotowanie	Lotus (USA)	10 g	15 min	16.6 %
Gotowanie	Chinook	20 g	15 min	9 %
Gotowanie	Chinook	10 g	0 min	9 %