

White

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **41**
- SRM **3.6**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2.5 kg (45.5%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 2.5 kg (45.5%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (7.3%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Słód zakwaszający | 0.1 kg (1.8%) | 75 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------------|-------|---------|------------|
| Gotowanie | citra | 15 g | 60 min | 12.9 % |
| Whirlpool | Citra | 30 g | 120 min | 12.9 % |
| Na zimno | Citra | 50 g | 5 dni | 12.9 % |
| Na zimno | Nelson Sauvín | 50 g | 5 dni | 11.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|-------|------------------|
| FM55 Zielone Wzgórze | Ale | Płynne | 30 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|-------------------|-------|-----------|--------|
| Inne | Curacao | 20 g | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | Kolendra | 12 g | Gotowanie | 10 min |
| Inne | Zest z pomarańczy | 3 g | Gotowanie | 10 min |