

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