

WHITE

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **24**
- SRM **3.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wyszładzaj używając **9.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	1.4 kg (51.9%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	1 kg (37%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (11.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Puławski	10 g	60 min	6.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Lomik	20 g	15 min	6.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S-33	Ale	Suche	6 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	20 g	Gotowanie	60 min
Przyprawa	imbir	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	curacao	25 g	Fermentacja burzliwa	5 dni