

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 |