

White Falcon

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **63**
- SRM **7.6**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	2 kg (36.4%)	85 %	5
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2 kg (36.4%)	80 %	7
Ziarno	Weyermann - Light Munich Malt	1 kg (18.2%)	82 %	14
Dodatek	Briess - Red Wheat Flakes	0.5 kg (9.1%)	70 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	60 min	12 %
Gotowanie	Equinox	30 g	15 min	13.1 %
Na zimno	Citra	30 g	7 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WB-06	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Fermentis