

White Hoppy Ale

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **19**
- SRM **4.5**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.55 kg (63.7%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (25%)	80 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.45 kg (11.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	9 g	50 min	9.7 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	10 min	6.8 %
Gotowanie	Centennial	13 g	5 min	9.7 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	5 min	6.8 %
Gotowanie	Centennial	10 g	0 min	9.7 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	0 min	6.8 %
Whirlpool	Centennial	18 g	200 min	9.7 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	200 min	6.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis