

White Lemon Wheat IPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM **4.8**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- 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	Maris Otter Pale Ale Malt	3 kg (75%)	80 %	5
Ziarno	Wheat Malt	1 kg (25%)	80 %	3

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	10 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	lemongrass	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	lemongrass	10 g	Fermentacja cicha	7 dni
Przyprawa	kaffir lime leaf	10 g	Fermentacja cicha	7 dni