

## wtrakcie

---

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **60**
- SRM **4.7**
- Styl **White IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.8 kg (50%)	80 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.5 kg (13.9%)	75 %	3
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.3 kg (36.1%)	81 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Cascade	10 g	60 min	7.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	10 min	7.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	10 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Ahtanum	10 g	10 min	3.2 %
Na zimno	Citra	10 g	5 dni	13.5 %
Na zimno	Ahtanum	15 g	5 dni	3.2 %
Na zimno	Cascade	10 g	5 dni	7.7 %