

Forest z Eiksńicezczs

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **14.5**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann pszeniczny ciemny	2.5 kg (41%)	82 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (24.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.5 kg (24.6%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.5 kg (8.2%)	70 %	49
Ziarno	Cara I	0.1 kg (1.6%)	70 %	900

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	60 min	4 %
Gotowanie	Marynka	20 g	10 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM40 Pszeniczny łan	Ale	Płynne	20 ml	FM

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	melasa	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Owoce jałowca	50 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Imbir	50 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Imbir	40 g	Fermentacja cicha	5 dni
Przyprawa	Sól	10 g	Fermentacja cicha	5 dni