

Ggggg

- Gęstość **7.8 BLG**
- ABV **3 %**
- IBU **25**
- SRM **2.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Grodziski	2.5 kg (83.3%)	80 %	4
Ziarno	Viking Wędzony bukiem	0.5 kg (16.7%)	82 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	5 g	50 min	14 %
Gotowanie	Marynka	15 g	15 min	10 %
Whirlpool	Marynka	25 g	15 min	10 %