

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU ---
- SRM **4**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.35 kg (40.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2.35 kg (40.8%)	81 %	6
Ziarno	dekstrynowy	0.19 kg (3.3%)	79 %	11
Ziarno	Oats, Flaked	0.12 kg (2.1%)	80 %	2
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.75 kg (13%)	76.1 %	0