

Rauch

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU ---
- SRM **4.2**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pszeniczny wędzony bukiem	5 kg (80.6%)	80 %	3
Ziarno	Vienna Malt	1 kg (16.1%)	78 %	8
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.2 kg (3.2%)	74 %	3