

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU ---
- SRM **4.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **335 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **335 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **368.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **203 L**
- Całkowita objętość zacieru **261 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 45 kg (77.6%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Weyermann - Pale Wheat Malt | 10 kg (17.2%) | 85 % | 5 |
| Ziarno | Wheat, Torrified | 3 kg (5.2%) | 79 % | 4 |