

- 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