

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **14**
- SRM **3.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	1.5 kg (60%)	80.5 %	2
Ziarno	Pszeniczny	0.75 kg (30%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.25 kg (10%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	zula	10 g	45 min	7 %
Gotowanie	zula	20 g	0 min	7 %
Na zimno	zula	70 g	2 dni	7 %