

albae

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU ---
- SRM **5.3**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	orkiszowy	1 kg (15.9%)	--- %	---
Ziarno	Pszeniczny	4 kg (63.5%)	85 %	4
Ziarno	Carahell	0.3 kg (4.8%)	77 %	26
Ziarno	Simpsons - Aromatic Malt	0.5 kg (7.9%)	82.5 %	49
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.5 kg (7.9%)	75 %	3