

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- SRM **3.6**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	1.3 kg (40.6%)	85 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.3 kg (9.4%)	80 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	0.3 kg (9.4%)	77 %	4
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	1.3 kg (40.6%)	80.5 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	5 g	60 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	15 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	15 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	15 min	10 %
Na zimno	Cascade	25 g	4 dni	6 %
Na zimno	Amarillo	15 g	4 dni	9.5 %
Na zimno	Mosaic	15 g	4 dni	10 %