

Ciastowy kwas większy

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **3**
- SRM **4.9**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (51.6%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	1.5 kg (19.4%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (12.9%)	85 %	3
Ziarno	Simpsons - Golden Naked Oats	0.5 kg (6.5%)	73 %	20
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.75 kg (9.7%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	3 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Vermont Ale	Ale	Gęstwa	400 ml	Yeast Bay

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Wanilia 4 laski	1 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Mango pulpa	2500 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Sok ananas 100%	2000 g	Fermentacja cicha	7 dni