

Ehhhem

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **23**
- SRM **4**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (23.8%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (47.6%)	82 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (11.9%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (11.9%)	60 %	3
Ziarno	Acid Malt	0.2 kg (4.8%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	60 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	15 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale wb-06	Pszeniczne	Suche	11 g	---