

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **18**
- SRM **7.8**
- Styl **Cream Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 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	Viking Pilsner malt	5 kg (71.4%)	75 %	4
Ziarno	viking malt red	1 kg (14.3%)	75 %	50
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	1 kg (14.3%)	75 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zula	20 g	60 min	8.3 %
Na zimno	Hallertau Tradition	30 g	7 dni	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Zula	10 g	10 min	8.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WB-06	Pszeniczne	Suche	11.5 g	---