

Juu

- Gęstość **8.3 BLG**
- ABV **3.2 %**
- IBU ---
- SRM **7.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1.5 kg (45.5%)	80 %	7
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.5 kg (15.2%)	85 %	5
Ziarno	Cara Ruby Castle	0.3 kg (9.1%)	72 %	49
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.2 kg (6.1%)	72 %	236
Ziarno	Briess LME - Pilsen Light	0.5 kg (15.2%)	78 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.3 kg (9.1%)	80 %	2