

Kropoczka

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **21**
- SRM **5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **44 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	10 kg (90.9%)	85 %	4
Ziarno	Bestmalz Red X	1 kg (9.1%)	79 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	20 min	12 %
Gotowanie	Citra	20 g	10 min	12 %
Gotowanie	Citra	10 g	5 min	12 %
Whirlpool	Citra	50 g	15 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M20 Bavarian Wheat	Pszeniczne	Suche	20 g	Mangrove Jack's