

## lekka pszenica

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **26**
- SRM **4.4**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wheat Malt	2.5 kg (50%)	83 %	5
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	1.5 kg (30%)	81 %	4
Ziarno	Simpsons - Golden Naked Oats	1 kg (20%)	73 %	20

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga (PL)	8 g	45 min	11 %
Gotowanie	Mosaic (US)	10 g	5 min	11.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	5 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe (US)	10 g	5 min	14.5 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	10 min	9.5 %
Whirlpool	Simcoe (US)	20 g	10 min	14.5 %
Whirlpool	Mosaic (US)	20 g	10 min	11.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kafir	10 g	Gotowanie	10 min