

Marcowe pszeniczne

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **57**
- SRM **17**
- Styl **Lite American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania --- **min**
- Szybkość odparowywania --- **%/h**
- Ilość gotowanej brzezki --- **L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (68%)	80 %	45
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy pszeniczny	0.8 kg (32%)	80 %	60

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Ekuanot	15 g	60 min	14 %
Whirlpool	Simcoe	30 g	60 min	13.2 %
Na zimno	Centennial	15 g	3 dni	10.5 %
Na zimno	Sterling	30 g	3 dni	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-04	Lager	Suche	11 g	---