

Mingus

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU **12**
- SRM **3.6**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.6 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **55 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (45.5%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	1.2 kg (54.5%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	2 g	20 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	2 g	20 min	12 %
Gotowanie	Galaxy	2 g	20 min	13 %
Whirlpool	Galaxy	10 g	30 min	13 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	30 min	12 %
Na zimno	Mosaic	15 g	3 dni	12 %
Na zimno	Galaxy	15 g	3 dni	15 %
Na zimno	Citra	20 g	3 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	100 ml	---