

MOJE

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **79**
- SRM **8.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (45.9%)	80 %	30
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (45.9%)	80 %	30
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.3 kg (8.1%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Loral	28 g	60 min	12.9 %
Gotowanie	Citra	30 g	60 min	12.9 %
Na zimno	Cascade	120 g	4 dni	7.6 %
Na zimno	Mosaic	50 g	4 dni	10.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	---