

Niskoalkoholowe

- Gęstość **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU **15**
- SRM **2.9**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.25 kg (60%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.7 kg (18.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (13.3%)	85 %	3
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.05 kg (1.3%)	75 %	30
Ziarno	Żytni	0.25 kg (6.7%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	6 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Sybilla	20 g	20 min	3.5 %
Gotowanie	Cascade PL	20 g	5 min	5.2 %