

Pani Młoda

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **19**
- SRM **3.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.2 kg (41.5%)	80 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.1 kg (1.9%)	79 %	45
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (13.2%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	2 kg (37.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (5.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	20 g	90 min	6 %
Gotowanie	Cascade	20 g	15 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Belgian Witbier	Ale	Płynne	500 ml	Wyeast Labs