

Pi

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **8**
- SRM **3.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **15 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **23.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1 kg (28.6%)	80 %	7
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	0.5 kg (14.3%)	80.5 %	2
Płynny ekstrakt	Liquid Extract (LME) - Pilsner	1.5 kg (42.9%)	78 %	8
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (14.3%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	10 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	5 min	10 %
Na zimno	Mosaic	20 g	2 dni	12 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	11 g	Fermentis