

Prażonka

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **18**
- SRM **13.9**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **1 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **23 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|---------------------------------|----------------|------------|------|
| Płynny ekstrakt | Liquid Extract (LME) - Pale | 3.4 kg (96.6%) | 78 % | 16 |
| Ziarno | Briess - Midnight Wheat Malt | 0.12 kg (3.4%) | 55 % | 1084 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Galaxy | 5 g | 60 min | 15 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Galaxy | 15 g | 10 min | 15 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 15 g | Safale |