

przeniczne

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **15**
- SRM **9.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **11.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Minich	0.3 kg (12.8%)	80.5 %	16
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	1 kg (42.6%)	80.5 %	4
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	1 kg (42.6%)	85 %	4
Ziarno	Chocolate Malt	0.05 kg (2.1%)	73 %	600

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (USA)	15 g	30 min	3.75 %
Gotowanie	Magnum	10 g	5 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
munich classic -wheat beer yeast	Pszeniczne	Suche	5.5 g	danstar