

Pszenica

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **184**
- SRM ---

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Pszeniczny | 3.4 kg (66.7%) | 80 % | --- |
| Płynny ekstrakt | WES ekstrakt słodowy jasny | 1.7 kg (33.3%) | 80 % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Hallertau Blanc | 100 g | 60 min | 7.6 % |
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 50 g | 60 min | 12.2 % |
| Gotowanie | Hallertau Blanc | 50 g | 30 min | 7.6 % |
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 50 g | 30 min | 12.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-33 | Ale | Suche | 11 g | Fermentis |