

pszeniczka

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **15**
- SRM **4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny | 2 kg (48.8%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Pilzneński | 2 kg (48.8%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Karmelowy Czerwony | 0.1 kg (2.4%) | 75 % | 59 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnat | 8 g | 60 min | 14 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Hallertau Tradition | 15 g | 5 min | 2 % |