

Pszeniczne

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **20**
- SRM **4.9**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23.8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (48.4%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (48.4%)	80 %	4
Ziarno	Caramunich® typ I	0.2 kg (3.2%)	73 %	80

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition	45 g	60 min	5 %