

Pszeniczne

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **19**
- SRM **3.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **30.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (27.3%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	3.5 kg (63.6%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (9.1%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	30 g	60 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	0 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	5 min	13.2 %