

Pszeniczne ze skórką pomarańczy

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **25**
- SRM **20.9**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	3 kg (57.1%)	85 %	5
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1 kg (19%)	80 %	7
Ziarno	Monachijski	1 kg (19%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (4.8%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	40 min	10.5 %
Gotowanie	Vic Secret	10 g	30 min	18.3 %