

Pszeniczny

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **36**
- SRM **22.5**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Rye Malt	1 kg (33.3%)	85 %	60
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	1 kg (33.3%)	85 %	5
Ziarno	Weyermann - Caraamber	1 kg (33.3%)	75 %	65

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Golding	15 g	15 min	3.6 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	15 g	15 min	5.1 %
Gotowanie	Merkur	10 g	45 min	12.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Tradition	5 g	10 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Ginger, Candied	500 g	Gotowanie	30 min