

Session Wheat

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU ---
- SRM **6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **24 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.3 kg (32.9%)	79 %	6
Ziarno	Fawcett - Maris Otter	2 kg (28.6%)	80.3 %	9
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2 kg (28.6%)	82 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.7 kg (10%)	70 %	4