

sezon

- Gęstość **8.8 BLG**
- ABV **3.4 %**
- IBU **15**
- SRM **2.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.4 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **11 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	0.75 kg (46.3%)	80.5 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.75 kg (46.3%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.12 kg (7.4%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	rody 2/20	2 g	30 min	9.3 %
Gotowanie	rody 2/20	5 g	10 min	9.3 %
Whirlpool	rody 2/20	13 g	10 min	9.3 %