

Weizen

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **15**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 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
Dodatek	Pszenica niestodowana	2 kg (40%)	75 %	3
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	2 kg (40%)	82 %	6
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (20%)	80 %	7.5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lomik	25 g	60 min	4.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Lomik	15 g	15 min	4.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Lomik	10 g	10 min	4.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis S-33	Pszeniczne	Suche	11.5 g	---