

Wesele

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **28**
- SRM **3.7**
- Styl **Classic American Pilsner**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **32.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.44 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (35.7%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (42.9%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.1%)	85 %	4
Ziarno	płatki jęczmienne	1 kg (14.3%)	60 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	20 min	13.5 %
Gotowanie	lunga	15 g	20 min	11 %
Gotowanie	Magnum	10 g	15 min	13.5 %
Gotowanie	lunga	15 g	15 min	11 %
Gotowanie	lunga	15 g	5 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	15 g	0 min	11 %
Whirlpool	lunga	15 g	0 min	11 %
Na zimno	lunga	25 g	3 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	23 g	Fermentis