

Wheat

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **28**
- SRM **4.3**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (58.3%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	2 kg (33.3%)	83 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (8.3%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	20 g	60 min	8.6 %
Gotowanie	Oktawia	20 g	15 min	8.6 %
Whirlpool	Oktawia	10 g	20 min	8.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
salfale US-05	Ale	Suche	11.5 g	salfale