

Xxx

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU ---
- SRM **1.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **16.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **2.4 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|----------------------------|----------------|-------------------|------------|
| Płynny ekstrakt | WES ekstrakt słodowy jasny | 1.7 kg (73.9%) | 80 % | --- |
| Ziarno | Pilzneński | 0.3 kg (13%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.3 kg (13%) | 78 % | 4 |