

Ale 2018

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **28**
- SRM **9.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **20.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.2 kg (87.2%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.27 kg (7.4%)	83 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (5.4%)	70 %	299

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	9 g	60 min	12.9 %
Gotowanie	Puławski	5 g	30 min	8.9 %
Gotowanie	Puławski	5 g	15 min	8.9 %
Gotowanie	Puławski	13 g	5 min	8.9 %