

Dlpa

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **45**
- SRM **7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.9 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **74 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.6 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **74C**
- Wyladuj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (58.5%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt1	1 kg (11.7%)	83 %	5
Ziarno	Monachijski	1 kg (11.7%)	80 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (11.7%)	85 %	3
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.25 kg (2.9%)	75 %	59
Cukier	cukier	0.3 kg (3.5%)	100 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Cascade	30 g	60 min	6 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	60 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	15 min	10 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11 g	fermentis