

Dopełnienie

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **38**
- SRM **10.5**
- Styl **Blonde Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.1 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.1 L** wody do zacierania do **75.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.55 kg (11.7%)	75 %	60
Ziarno	Żytni	0.67 kg (14.2%)	85 %	8
Ziarno	Pszeniczny	0.52 kg (11%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.43 kg (9.1%)	79 %	16
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (4.2%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (10.6%)	79 %	10
Ziarno	Carahell	0.1 kg (2.1%)	77 %	26
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (21.2%)	80 %	5
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0.75 kg (15.9%)	80 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	40 min	15.5 %
Gotowanie	Sybilla	25 g	40 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	500 ml	Danstar
----------------------	-----	--------	--------	---------