

# Las Viking

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **6**
- SRM **3.6**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

## Kroki

- Temp **69 C**, Czas **600 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **600 min** w **69C**
- Wyszładzaj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa      | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 4.8 kg (100%) | 95 %       | 4   |

## Chmiele

| Użyto do   | Nazwa                 | Ilość | Czas    | Alfa kwasy |
|------------|-----------------------|-------|---------|------------|
| Zacieranie | Saaz (Czech Republic) | 25 g  | 600 min | 4.5 %      |
| Gotowanie  | Saaz (Czech Republic) | 25 g  | 15 min  | 4.5 %      |

## Drożdże

| Nazwa           | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-----------------|-----|--------|--------|--------------|
| Fm53 voss kveik | Ale | Płynne | 100 ml | ---          |

## Dodatki

| Typ       | Nazwa         | Ilość | Użyto do   | Czas    |
|-----------|---------------|-------|------------|---------|
| Przyprawa | Owoce jałowca | 25 g  | Zacieranie | 600 min |
| Przyprawa | Owoce Jałowca | 25 g  | Gotowanie  | 15 min  |

## Notatki

- Zacieranie całonocne 69stopni przez całą noc ( nagrzać i zostawić )  
21 lip 2017, 13:11