

Lekkie

- Gęstość **7.1 BLG**
- ABV **2.7 %**
- IBU **29**
- SRM **3.8**
- Styl **Rye IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.1 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.9 L** wody do zacierania do **79.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (44.4%)	80 %	5
Ziarno	Viking Żytni	0.5 kg (22.2%)	85 %	8
Ziarno	Viking Monachijski typ II	0.2 kg (8.9%)	79 %	22
Ziarno	Viking Pale Cookie	0.15 kg (6.7%)	75 %	25
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (8.9%)	85 %	3
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.2 kg (8.9%)	83 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	30 min	16.8 %
Whirlpool	Cascade	25 g	15 min	6.8 %
Na zimno	El Dorado	20 g	3 dni	15 %
Na zimno	Mosaic	10 g	3 dni	11.8 %
Na zimno	Citra	20 g	3 dni	13.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale