

Owocowe dzielone na 2

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **28**
- SRM **4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **74.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **67C**
- Wyszadzaj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4.4 kg (74.6%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann | 1.3 kg (22%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.2 kg (3.4%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 15 g | 70 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Oktawia | 35 g | 20 min | 7.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------------------|-----|-------|-------|-----------------|
| Mangrove Jack's M44 US West Coast | Ale | Suche | 10 g | Mangrove Jack's |