

Proste

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **31**
- SRM **7.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **80 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **80C**
- Wyladuj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	viking malt	2 kg (37%)	--- %	30
Ziarno	simpsons finest lager	2 kg (37%)	--- %	2
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.4%)	--- %	3
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (18.5%)	--- %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	szyszka	100 g	60 min	3 %