

# Viking

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **6**
- SRM **3.9**
- Styl **Northern English Brown Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **29.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

## Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **68 C**, Czas **300 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **300 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **19.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.5 L** brzeczki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 4.8 kg (100%) | 80 %       | 4   |

## Chmiele

| Użyto do   | Nazwa                 | Ilość | Czas    | Alfa kwasy |
|------------|-----------------------|-------|---------|------------|
| Zacieranie | Saaz (Czech Republic) | 25 g  | 300 min | 4.5 %      |
| Gotowanie  | Saaz (Czech Republic) | 25 g  | 15 min  | 4.5 %      |

## Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma  | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|--------|-------|--------------|
| kevik | Ale | Płynne | 10 ml | ---          |

## Dodatki

| Typ        | Nazwa          | Ilość | Użyto do   | Czas    |
|------------|----------------|-------|------------|---------|
| Przyprawa  | jagody jałowca | 35 g  | Zacieranie | 300 min |
| Przyprawa  | jagody jałowca | 25 g  | Gotowanie  | 15 min  |
| Klarowanie | mech irlandzki | 3 g   | Gotowanie  | 10 min  |