

wiiii hewiiii

- Gęstość **22.5 BLG**
- ABV **10.2 %**
- IBU **26**
- SRM **15.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.2 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **20 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.7 L**

Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5.7 kg (89.8%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Abbey Malt Weyermann | 0.35 kg (5.5%) | 75 %       | 45  |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150  | 0.2 kg (3.1%)  | 75 %       | 150 |
| Ziarno | Carafa II            | 0.1 kg (1.6%)  | 70 %       | 812 |

Chmiele

| Użyto do  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Willamette | 50 g  | 60 min | 5 %        |