

## #14

---

- Gęstość **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU ---
- SRM **2.8**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.6 kg (63.4%)	80 %	5
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	1 kg (24.4%)	80 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (12.2%)	60 %	3