

## 17.5

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **38**
- SRM **3.7**
- Styl **Old Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.7 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **64C**
- Wystadź używając **19.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale	4 kg (76.3%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (19.1%)	82 %	4
Ziarno	Viking Vienna Malt	0.24 kg (4.6%)	79 %	7

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	7.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	40 g	360 min	4.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	150 ml	Safale