

#18 I

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **59**
- SRM **4.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wyszładzaj używając **7.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (71.4%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.6 kg (21.4%)	83 %	5
Ziarno	Weyermann - Rye Malt	0.2 kg (7.1%)	85 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	50 min	12.5 %
Whirlpool	Amarillo	15 g	30 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	15 g	30 min	12 %
Na zimno	Amarillo	15 g	2 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	15 g	2 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	6 g	Fermentis