

2w1 baza

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **25**
- SRM **4**
- Styl **Lite American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **33 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **35 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **42.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5.5 kg (68.8%)	82 %	4
Ziarno	Viking Vienna Malt	2.5 kg (31.3%)	79 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	70 g	3 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	3 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	20 g	3 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
skare kveik	Szampańskie	Gęstwa	50 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Skórki słodkiej pomarańczy	25 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Skórki gorzkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	15 min