

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 |