

#56

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **51**
- SRM **4.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wyszładzaj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (79.4%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (7.9%)	83 %	5
Ziarno	Weyermann - Rye Malt	0.3 kg (4.8%)	85 %	7
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (7.9%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	magnum	40 g	60 min	14 %
Whirlpool	Citra	35 g	0 min	12 %
Whirlpool	Centennial	35 g	0 min	10.5 %
Na zimno	Citra	65 g	2 dni	12 %
Na zimno	Centennial	65 g	2 dni	10.5 %
Na zimno	Columbus	20 g	2 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Voss Kveik	Ale	Suche	5 g	Lallemand