

#6 I

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **81**
- SRM **4.1**

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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **7.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.6 kg (86.7%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.4 kg (13.3%)	83 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	55 min	14.6 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	55 min	11.8 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	30 min	11.8 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	15 min	8.9 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	15 min	11.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	0 min	14.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	0 min	11.8 %
Na zimno	Amarillo	5 g	5 dni	8.9 %
Na zimno	Citra	15 g	5 dni	14.2 %
Na zimno	Mosaic	20 g	5 dni	11.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	6 g	Fermentis
--------------	-----	-------	-----	-----------