

#9 NE

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **49**
- 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 **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **12.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **11 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.3 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **7.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.6 L** brzeczki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 1.75 kg (63.6%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Viking Wheat Malt | 0.5 kg (18.2%) | 83 % | 5 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.3 kg (10.9%) | 80 % | 2 |
| Ziarno | Wheat, Flaked | 0.2 kg (7.3%) | 77 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 10 g | 50 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 10 g | 0 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 10 g | 0 min | 9.5 % |
| Whirlpool | Citra | 20 g | 20 min | 12 % |
| Whirlpool | Amarillo | 20 g | 20 min | 9.5 % |
| Na zimno | Citra | 40 g | 3 dni | 12 % |
| Na zimno | Amarillo | 25 g | 2 dni | 9.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-33 | Ale | Suche | 6 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-------|-------|------------|-------|
| Czynnik do wody | gips | 2 g | Zacieranie | 0 min |