

Ale

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **33**
- SRM **4.9**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **47 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **27 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **47 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	8 kg (80%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (10%)	79 %	22
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (10%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	60 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Kazbek	50 g	0 min	4.6 %
Na zimno	Saaz (Czech Republic)	100 g	4 dni	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	22 g	Fermentis