

alto koelsz

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **48**
- SRM **8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **82 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.3 kg (5.6%)	83 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.9 kg (72.2%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (18.5%)	80 %	5
Ziarno	Caraaroma	0.15 kg (2.8%)	78 %	400
Ziarno	Biscuit Malt	0.05 kg (0.9%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	40 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	20 g	10 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	20 g	5 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	10 g	0 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	0 min	12 %