

aqq

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **32**
- SRM **4.3**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **39.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **44 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	7 kg (63.6%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (36.4%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	30 g	10 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	30 min	8.7 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	45 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	60 min	8.7 %
Na zimno	Mosaic	20 g	7 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	34.5 g	---