

## ASas

---

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM **4.7**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **10.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (25.6%)	80 %	5
Ziarno	Acid Malt	0.2 kg (10.3%)	58.7 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.25 kg (64.1%)	81 %	6