

Bahan

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **30**
- SRM **7.6**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **34 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **37.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **44.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **30.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **44.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Sahti	2 kg (27.6%)	82 %	4.4
Ziarno	Żytni	1 kg (13.8%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (27.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Golden Ale	1 kg (13.8%)	80 %	10
Ziarno	Special X	0.25 kg (3.4%)	75 %	350
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (13.8%)	79 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Jarrylo	20 g	50 min	15 %
Gotowanie	Jarrylo	10 g	30 min	15 %
Gotowanie	Jarrylo	10 g	10 min	15 %
Gotowanie	Chinook	25 g	0 min	13 %
Gotowanie	Jarrylo	25 g	0 min	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Gęstwa	500 ml	FM