

## Bazył

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **38**
- SRM **24.7**
- Styl **Specjalty Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (78.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (7.9%)	75 %	150
Ziarno	Monachijski	0.35 kg (5.5%)	80 %	16
Ziarno	Simpsons - Roasted Barley	0.3 kg (4.7%)	70 %	1084
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3.1%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	60 min	4 %
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale T-58	Ale	Suche	11 g	Safale

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Proszek forte bez imbiru i szafranu	80 g	Gotowanie	60 min
Dodatek smakowy	Miod	500 g	Gotowanie	60 min
Dodatek smakowy	Skórka pomarańczy	20 g	Gotowanie	30 min
Przyprawa	Imbir świeży	100 g	Gotowanie	60 min