

bezstylowiec

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **29**
- SRM **4.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **31 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **34.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **40.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **23.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **40.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (58.8%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (11.8%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	2 kg (23.5%)	83 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (5.9%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	20 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	30 min	10 %
Whirlpool	Amarillo	25 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Galaxy	25 g	0 min	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis