

bfbd

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU ---
- SRM **4.9**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.1 kg (70%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.2 kg (6.7%)	83 %	5
Ziarno	Oats, Malted	0.2 kg (6.7%)	80 %	2
Ziarno	Oats, Flaked	0.3 kg (10%)	80 %	2
Ziarno	Viking Munich Malt	0.2 kg (6.7%)	78 %	18