

Cienias

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU **26**
- SRM **3.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7 L**
- Całkowita objętość zacieru **9 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Carahell	0.2 kg (10%)	77 %	26
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (10%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (10%)	85 %	3
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.4 kg (20%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	3 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Warrior	2 g	30 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Waimea	10 g	5 min	15.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Wakatu	10 g	5 min	8.1 %
Na zimno	Waimea	40 g	7 dni	15.1 %
Na zimno	Wakatu	40 g	7 dni	8.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	6 g	Fermentis