

codzienne

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **29**
- SRM **3.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.9 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.8 L** wody do zacierania do **71.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **65C**
- Wyszładzaj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (96.8%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.1 kg (3.2%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	50 g	3 min	9.5 %